



PROSECCO DOC PROSECCO ROSÉ

Colore	Rosa antico, cerasuolo.
Aroma	Profumo caratterizzato da una importante linea fruttata in cui compaiono ricordi di fragoline di bosco e caramelle.
Gusto	Fine effervescenza e sorso delicato sono ben integrati dai sentori di frutti di bosco, con un tocco di freschezza sul finale
Note	Un rosato gentile che si fa preferire in tutte le occasioni conviviali.
Abbinamenti	Capace di valorizzare fritti e stuzzichini, accompagna anche macedonie di frutta e gelati.
Appunti dell'enologo	Le uve sono vinificate separatamente; successivamente vengono unite in blend per la rifermentazione che avviene secondo il metodo Charmat.
Storia	La Glera è un vitigno autoctono dell'Italia nord orientale, noto fin dai tempi dei Romani. Vitigno a bacca bianca, ha tralci color nocciola e produce grappoli grandi e lunghi, con acini giallo-dorati.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO

Glera e Pinot Nero

AFFINAMENTO

Metodo Charmat.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°

LO SAPEVI CHE?

Lo stile è extra dry, ovvero più dolce rispetto alla versione Brut, con un residuo zuccherino che varia tra i 12 e i 17 grammi per litro che lo rende piacevole da bere.