



TORRI DEL LA MARCA

PROSECCO ROSÉ D.O.C. MILLESIMATO

Extra Dry

Fine ed elegante, il Prosecco Rosé nasce da un attento assemblaggio di uve Glera e una piccola percentuale di Pinot Nero che conferisce al vino una tenue tonalità lampone e accattivanti sentori di fiori e frutti rossi uniti alle fresche note di mela tipiche del Prosecco.

Abbinamenti consigliati: Ideale per un originale aperitivo, si abbina ad antipasti e piatti di mare leggeri. Da provare con la pizza e la cucina orientale. È ottimo con i dessert a base di frutti rossi.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Denominazione: D.O.C.

Varietà: 85% Glera, 15% Pinot Nero

Vinificazione: Pressatura soffice degli acini e breve criomacerazione delle uve Glera; macerazione sulle bucce per 5 giorni a 20 °C del Pinot Nero. Svinatura e successiva fermentazione del mosto a una temperatura controllata di 15-16 °C. Dopo il taglio, la seconda fermentazione avviene con l'aggiunta di lieviti selezionati in autoclave a 15 °C (metodo Martinotti-Charmat).

Alcool: 11 % vol.

Conservazione: In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18 °C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

Formato: 75 cl.

Confezione: Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 9,10 kg a cassa. Dimensioni 28 x 19,5 x 33 cm.

