



LA MARCA

PROSECCO ROSÉ D.O.C. MILLÉSIMÉ

Extra Dry

Fin et élégant, le Prosecco Rosé est le fruit d'un assemblage soigné de raisins Glera et d'un petit pourcentage de Pinot Noir, ce qui donne à ce vin une subtile teinte framboise et de captivantes senteurs de fleurs et de fruits rouges alliées aux notes fraîches de pomme caractéristiques du Prosecco.

Combinaisons conseillées: idéal pour un apéritif original, il se combine avec des entrées et des plats de mer légers. À déguster avec la pizza et la cuisine orientale. Excellent avec les desserts à base de fruits rouges.

Température de service: 6-8 °C.

Appellation: D.O.C.

Variété: 85% Glera, 15% Pinot Noir

Vinification: pressage doux des grains et cryomacération brève des raisins Glera; macération sur les peaux pendant 5 jours à 20 °C du Pinot Noir. Décuvage et fermentation ultérieure du moût à une température contrôlée de 15-16 °C. Après le coupage, la seconde fermentation a lieu avec l'ajout de levures sélectionnées en autoclave à 15 °C (selon la méthode Martinotti-Charmat).

Alcool: 11% vol.

Conservation: dans un endroit frais et sombre, entre 12 et 18 °C. Éviter de stocker trop longtemps au réfrigérateur.

Format: 75 cl

Emballage: caisses de 6 bouteilles de 75 cl; poids de 9,10 kg par caisse. Dimensions 28 x 19,5 x 33 cm.

