

Prosecco Rosé DOC Extra Dry

L'inedito incontro con il Pinot Nero dona al Prosecco una seducente tonalità rosata accompagnata da un elegante e armonico bouquet di piccoli frutti rossi.

CLASSIFICAZIONE

Prosecco Rosé D.O.C.

VARIETÀ

85% Glera, 15% Pinot Nero

VINIFICAZIONE

La vinificazione delle uve Glera avviene tradizionalmente, con pressatura soffice degli acini e breve criomacerazione. Il Pinot Nero macera sulle bucce per 5 giorni a 20 °C. Dopo la svinatura il mosto fermenta a una temperatura controllata di 15-16 °C. Successivamente i due vini vengono tagliati e posti in autoclave con lieviti selezionati per la seconda fermentazione con metodo Martinotti-Charmat a 15 °C.

ALCOL

11% vol.

COLORE

Lampone tenue.

PERLAGE

Fine ed elegante.

PROFUMO

Il bouquet tipico del prosecco si sposa con i delicati sentori del pinot che richiamano il lampone e la fragolina selvatica.

SAPORE

La fine bollicina accarezza il palato in un abbraccio vellutato, sprigionando la fresca fragranza dei frutti rossi.

ABBINAMENTI

Intrigante aperitivo, si accompagna con sfiziosi appetizers, come mini brioche salate al salmone o pizzette con San Marzano DOP e fior di latte. Adora le crostate alle fragole e i macarons ai frutti di bosco.

SERVIZIO

Servire fresco a 6-8°C.

CONSERVAZIONE

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

FORMATI

75 cl.

CONFEZIONE

Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 9,50 kg a cassa. Dimensioni 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.



LA MARCA

An unprecedented encounter with Pinot Noir bestows Prosecco with a seductive rosé tint accompanied by an elegant and harmonious bouquet of small red fruits.



DESIGNATION OF ORIGIN

Prosecco Rosé D.O.C.

GRAPE VARIETY

85% Glera, 15% Pinot Nero

VINIFICATION

The vinification of Glera grapes is carried out traditionally, with a soft pressing of the grape berries and brief cryo-maceration. Pinot Nero macerates on the skins for 5 days at 20 °C. After racking off, the must ferments at a controlled temperature of 15-16 °C. Subsequently the two wines are cut and placed in an autoclave with selected yeasts for the second fermentation by the Martinotti-Charmat method at 15 °C.

ALCOHOL

11% vol.

COLOUR

Pale raspberry.

PERLAGE

Fine and elegant.

BOUQUET

The typical bouquet of prosecco is combined with delicate hints of pinot that bring to mind raspberry and wild strawberry.

TASTE

Fine bubbles caress the palate in a velvety embrace, releasing the fresh fragrance of red fruits.

FOOD PAIRINGS

An intriguing aperitif, it goes well with tasty appetizers, such as mini savory salmon pastries or mini-pizzas with San Marzano PDO and fior di latte mozzarella. Adores to be paired with strawberry tarts and berry macarons.

SERVING SUGGESTION

Serve chilled at 6-8°C.

STORAGE

Store in a cool, dark place at 12-18°C. Avoid storing in the refrigerator for long periods.

BOTTLE SIZE

75 cl.

PACKAGING

Each box contains six 75 cl. bottles; weight 9.5 kg/box. Dimensions: 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.