

Foscaro

PROSECCO ROSÉ DOC

Millesimato Extra Dry

Un Prosecco che invita a sperimentare, per brindisi che accendono la tavola

CLASSIFICAZIONE

Prosecco Rosé DOC Extra Dry

VARIETÀ

Glera e Pinot Nero

VINIFICAZIONE

Pigiatura e pressatura soffice.
Fermentazione con lieviti selezionati a 15 °C. Spumantizzazione con Metodo Charmat a 15 °C

ALCOL

11% vol.

COLORE

Rosa lampone tenue

PROFUMO

Avvolgente, con note di frutti rossi

SAPORE

Vivace e seducente, con perlage sottile e richiami a fragolina di bosco

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo e a tavola con abbinamenti sfiziosi: prosciutto crudo e fichi, bresaola e Parmigiano. Ottimo anche con dolci alle fragole, pesche e 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: 9,5 kg/cassa
Dimensioni: 28,5 x 19 x 31,3 cm

A Prosecco that invites experimentation, for toasts that light up the table

CLASSIFICATION

Prosecco Rosé DOC Extra Dry

GRAPE VARIETY

Glera and Pinot Noir

VINIFICATION

Soft pressing and crushing.
Fermentation with selected yeasts at 15 °C. Sparkling wine production with the Charmat Method at 15 °C

ALCOHOL CONTENT

11% vol.

COLOUR

Soft raspberry pink

BOUQUET

Enveloping, with notes of red fruits

TASTE

Vivacious and seductive, with subtle perlage and hints of wild strawberries

FOOD PAIRINGS

Perfect as an aperitif and at the table with tasty pairings like Prosciutto Crudo and figs, Bresaola and Parmesan cheese. Also excellent with strawberry, peach and berry desserts

SERVING SUGGESTION

Serve chilled at 6–8 °C

STORAGE

In a cool, dark place at 12–18° C. Avoid refrigerating for long periods

BOTTLE SIZE

750 ml

PACKAGING

Cases of 6 bottles of 750 ml each
Weight: 9.5 kg/case
Dimensions: 28.5 x 19 x 31.3 cm

