

PROSECCO DOC ROSÉ

BRUT

DENOMINAZIONE:	Prosecco DOC Rosé Brut.
CLASSIFICAZIONE:	DOC (Denominazione di Origine Controllata).
TIPOLOGIA:	vino rosato spumante.
ZONA DI PRODUZIONE:	vitigni della regione Veneto.
UVE/VITIGNO:	Glera e Pinot nero con percentuali previste da disciplinare.
RESA:	135 Q.li/ha.
VINIFICAZIONE:	pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata.
PRESA DI SPUMA:	rifermentazione in autoclave per circa 60 giorni a temperatura costante di 16-18 °C. Segue poi la filtrazione e la stabilizzazione a freddo.
IMBOTTIGLIAMENTO:	a pressione isobarica, previa filtrazione sterile dello spumante.
ASPETTO:	brillante con emissione di spuma fine e persistente.
COLORE:	rosa tenue.
PROFUMO:	gradevole, tipicamente fruttato.
GUSTO:	asciutto, morbido e sapido di buona persistenza retro-olfattiva.
ABBINAMENTI:	ideale come aperitivo, si accompagna molto bene con antipasti leggeri di verdure e formaggi freschi. Ottimo anche con crudi di pesce marinato.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 °C
GRADAZIONE ALCOLICA:	11,5% Vol
ACIDITÀ:	6 g/l
ZUCCHERI RESIDUI:	8 g/l
FORMATO:	750 ml

PROFILO ORGANOLETTICO

DATI ANALITICI

NAME:	<i>Prosecco DOC Rosé Brut.</i>
CLASSIFICATION:	<i>DOC (Controlled Designation of Origin) - PDO.</i>
TYPE:	<i>rosé sparkling wine.</i>
AREA OF PRODUCTION:	<i>vineyards of the Veneto region.</i>
GRAPE VARIETY:	<i>Glera and Pinot Noir in the percentages provided for by the production specifications.</i>
YIELD:	<i>13.500 kg/hectare.</i>
VINIFICATION:	<i>soft pressing of the grapes and fermentation at a controlled temperature.</i>
SECONDARY FERMENTATION:	<i>second fermentation in an autoclave for about 60 days at a constant temperature of 16 - 18 °C. This is followed by filtration and cold stabilization.</i>
BOTTLING:	<i>using isobaric pressure, after sterile filtration of the sparkling wine.</i>
APPEARANCE:	<i>bright, with fine and persistent foam.</i>
COLOUR:	<i>soft pink.</i>
AROMA:	<i>pleasant, typically fruity.</i>
FLAVOUR:	<i>dry, soft and savoury with good retro-olfactory persistence.</i>
SERVING SUGGESTION:	<i>ideal as an aperitif wine, it goes very well with light vegetable appetizers and fresh cheese. Also excellent with marinated raw fish.</i>
SERVING TEMPERATURE:	<i>8 °C</i>

TASTING NOTES

ANALYTICAL DATA

ALCOHOL CONTENT:	11.5% Vol
ACIDITY:	6 g/l
RESIDUAL SUGAR:	8 g/l
BOTTLE:	750 ml

