

Prosecco ROSE Spumante DOC Treviso Millesimato Extra Brut

11,5% vol.



Vino autoctono, ultimo nato nel mondo del Prosecco, ottenuto con 87% di uve Glera e un 13% di uve Pinot Nero. Un rosato di spessore con oltre 60 giorni di presa di spuma; bollicina finissima dal profumo delicato che ricorda i fiori bianchi, ma anche la frutta come la mela rossa, la pesca e con sentori di lampone. Ideale da aperitivo e antipasti di mare.

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Buffer Zone delle Colline dell'UNESCO
Vitigno:	Glera 87%, Pinot Nero 13%
Vendemmia:	Primi di settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Vinificazione in bianco, fermentazione a temperatura controllata, travasi e sosta sui lieviti per lisi. Per il Pinot Nero fermentazione in rosso a bassa temperatura.
Presa di spuma :	Metodo charmat durata minima 60 gg.
Forma di Allevamento:	Sylvoz stretto
Resa per HA:	130 q.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	5,50 g/l
Acidità Totale:	6,50 g/l
Estratto secco:	27 g/l
Pressione:	> 5,5 bar

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L in cartoni da n. 6 bottiglie