



Prosecco Rosè

PROSECCO DOC

Rosè Brut



6-8 °C

TEMPERATURA
DI SERVIZIO



30-40 MILA
PRODUZIONE
ANNUALE



11,5%
GRADAZIONE
ALCOLICA



10-12
ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



6
ACIDITÀ
TOTALE (G/L)



0,75 l
FORMATO



6
BOTTIGLIE

PROFILO:

FLOREALE



FRUTTATO



MINERALITÀ



MORBIDEZZA



SPUMA



CALICE CONSIGLIATO



Flûte

VARIETÀ DELLE UVE

Glera 85% min+ Pinot Grigio/ Chardonnay 15% max

ZONA DI PRODUZIONE

Regione Veneto

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

I vigneti si trovano ad un'altitudine variabile fino a 200 metri s.l.m. coltivati su terreni di medio impasto tendente all'argilloso.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uva, decantazione statica a freddo del mosto a 13°C e avvio alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 18°C. Successivo travaso e affinamento in acciaio per 2 mesi. Presa di spuma di 30 giorni circa in autoclave a 14/15°C, affinamento per un altro mese in autoclave. Filtrazione e imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 30 giorni e successivo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 30 giorni circa prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore rosa scarico ravvivato dal perlage, profumo fruttato con leggero sentore di frutti di bosco. Sapore asiutto, fresco con retrogusto leggermente amarognolo. Si abbina anche con primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare, formaggi freschi e carni bianche. Ottimo come aperitivo. Solare.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO



Tagliolini al salmone



Risotto ai frutti di mare



LE MANZANE®

Via Maset, 47/B - 31020 S. Pietro di Feletto (TV) - Tel. +39 0438 486606 - lemanzane.com