

Prosecco DOC Rosé Spumante Brut



Descrizione Prodotto

Raffinato, elegante con un carattere deciso ma intrigante perfetto in ogni situazione.



Zona di Origine: Proveniente da uve di Glera e Pinot Nero di Veneto e Friuli Venezia Giulia.

Altimetria: 40 metri s.l.m.

Tipologia del Terreno: medio impasto.

Uve: Glera e Pinot Nero

Sistema di Allevamento: Sylvoz.

Epoca di Raccolta: seconda decade di settembre.

Tecnologia "Le Contesse":

- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo;
- creazione della base con l'opportuno assemblaggio di glera con pinot nero DOC Venezia e costituzione della cuvée atta a dare Prosecco Rosé;
- rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati a 16-17 °C e permanenza in autoclave.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

Gradazione Alcolica: 11 % vol.

Residuo Zuccherino: 10-12 g/l.

Perlage: fine e persistente.

Colore: brillante, delicatamente rosato;

Profumo: fruttato con note di piccoli frutti rossi, floreale con note di violetta, rosa selvatica, può presentare dei leggeri sentori di crosta di pane.

Palato: fresco, sapido e dalla buona persistenza e leggermente robusto.

Servizio: servire freddo ad una temperatura di 8 °C.

Abbinamenti Consigliati: Perfetto come aperitivo, si sposa bene con finger food cremosi o stuzzichini salati. La sua spiccata eleganza permette vari abbinamenti a tavola, preferibile con piatti a base di pesce o carni bianche, molto sfizioso con dessert a base di frutti rossi o semplicemente delle fragole.