



Prosecco Rosé D.O.C. Spumante
Extra Dry Bio Vegan



*un Prosecco Rosé Spumante biologico dalle
note fruttate e floreali, ideale per
accompagnare piatti affumicati*

Denominazione

Prosecco Rosé D.O.C. Spumante Extra Dry Bio Vegan Millesimato

Vitigno

Glera dall'85 al 90%, Pinot Nero vinificato in rosso dal 10 al 15%.

Provenienza

province di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza in Veneto, e province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine in Friuli Venezia Giulia.

Vinificazione

Quando le uve glera stanno raggiungendo la giusta maturazione vengono vendemmiate per ottenere un patrimonio acido ed una superiore freschezza gustativa e poi portate alla cantina di vinificazione dove, dopo aver subito la diraspatura e la pigiatura, vengono poste in una pressa soffice ed il mosto viene separato dalle bucce, raffreddato ed illimpidito mediante flottazione. Al mosto limpido vengono aggiunti i lieviti per avviare la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 16-18°C. Terminata quest'ultima, al vino nuovo viene abbassata la temperatura a 8-12°C e dopo 8 giorni si opera il primo travaso, ottenendo il vino base glera per il Prosecco rosato. Al raggiungimento della perfetta maturazione delle uve di Pinot Nero, si dà inizio alla vendemmia. I grappoli arrivano in cantina per essere diraspati e pigiati e posti a fermentare con le bucce nei vinificatori. La fermentazione alcolica avviene a una temperatura controllata di 25°C, i rimontaggi sono programmati e ogni 3 giorni viene eseguito un delestage, dopo 5-6 giorni si esegue la svinatura e la pressatura delle vinacce. Così otteniamo il vino base Pinot Nero per il Prosecco rosato.

La base di Pinot Nero viene poi assemblata con la base Glera. E si può procedere alla presa di spuma.

Presa di spuma

il vino base spumante viene filtrato sterilmente, aggiunto degli zuccheri necessari alla presa di spuma e di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini spumanti e posto in una autoclave per rifermentare e poter raggiungere la sovrappressione desiderata. Una volta raggiunta la pressione desiderata, viene raffreddato a -2-0°C e fatto maturare con i lieviti eseguendo brevi batonage. Dopo 60 giorni è possibile filtrare il vino per imbottigliare.

Colore

Rosa tenue e brillante, piacevole presenza di spuma, perlage persistente.

Profumo

Fine ed elegante. Note fruttate e floreali tipiche delle uve di provenienza.

Sapore

Fresco e caratteristico, ottima la lunghezza e persistenza. Interessante la rispondenza olfattiva con quanto percepito al profumo.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche

Ideale con piatti affumicati, in particolare con salmone, trota di fiume di acqua dolce e mozzarella.

Confezione bottiglie personalizzate da 75 cl. scatole da 6.

