

Prosecco DOC Rosé Millesimato Brut

UVAGGIO:

Glera (85%) e Pinot Nero (15%)

ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneto *Villa Rovero* e vigneto *Pane e Vino*.

ALTITUDINE:

ca. 130 m.s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO:

Medio impasto, con prevalenza argillosa. Ricco di scheletro.

SISTEMA DI COLTIVAZIONE:

Cappuccina-Guyot.

CEPPI PER ETTARO:

3.300

EPOCA DI VENDEMMIA:

Fine agosto, prima decade di settembre.

METODO DI PRODUZIONE:

La vinificazione per l'uva Glera è in bianco, con pressatura soffice, aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata. Le uve di Pinot Nero vengono invece fatte macerare per 2 giorni in modo da permettere l'estrazione del colore e degli elementi organolettici dalle bucce, che vengono poi separate dal mosto che verrà posto in serbatoi d'acciaio per la fermentazione.

SPUMANTIZZAZIONE:

si attua con rifermentazione in autoclave e l'impiego del lievito selezionato a temperatura di 18° C. Il tempo della presa di spuma è di 60 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto brillante, con spuma fine e persistente.

Colore rosa tenue.

Spiccano note fruttate, con sentori di mela, pesca rosa e frutti rossi.

Al gusto risulta secco, fresco e sapido.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Vino da aperitivo, ottimo con piatti a base di pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8°C

DATI TECNICI:

Alcool 11 % vol.

Acidità 5,8 g/lt

Estratto netto 17 g/lt

Zuccheri 11 g/lt

Pressione 5 bar

