

Prosecco DOC Rosé Treviso Millesimato Brut

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 permetterl'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. Il taglio fra le due basi si effettua al momento della presa di spuma. Si attua con rifermentazione in autoclave e l'impiego di lieviti selezionati e zuccheri per un periodo di 60 giorni.

Affinamento:

in bottiglia per 30 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/l
Estratto netto 17 g/l
Zuccheri 11 g/l
Pressione 5 bar

