

SCHEDA TECNICA

PROSECCO ROSE' BRUT - MILLESIMATO



Uve	Glera atta a Prosecco Pinot nero atto a Prosecco (inferiore al 15% sul totale)
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Denominazione	Denominazione di origine protetta
Tipologia Terreno	Sabbioso - Scheletro prevalente
Sistema di allevamento	Doppio capovolto e similari
Piante per ettaro	3200 - 4000
Epoca di raccolta	Settembre
Fermentazione	In bianco in serbatoi di acciaio a 12°C previa macerazione pellicolare a freddo
Spumantizzazione	Metodo Martinotti a 10°C Presa di spuma di almeno 60 gg
Affinamento	In bottiglia
Gradazione Alcolica	11 % vol.
Residuo zuccherino	8-10 g/l
pH	3.20 -3.30
Sovrappressione	5.5-6 bar circa
Imballo	Scatola da 6 bottiglie
Temperatura di servizio	6 – 8 °C
Tappo	A fungo in sughero
Colore	Rosa tenue brillante
Aroma	Fruttato e floreale, spiccano note di mela e fiori primaverili
Gusto	Secco, ampio, e asciutto con perlage a grana sottilissima e persistente
Abbinamento	Ideale come aperitivo e con piatti a base di pesce

Contiene

Solfiti

Vietato il consumo ai minorenni.