

SCHEDA TECNICA

**PROSECCO ROSE'**  
**BRUT - MILLESIMATO**



<b>Uve</b>	Glera atta a Prosecco Pinot nero atto a Prosecco (inferiore al 15% sul totale)
<b>Zona di produzione</b>	Friuli Venezia Giulia
<b>Denominazione</b>	Denominazione di origine protetta
<b>Tipologia Terreno</b>	Sabbioso - Scheletro prevalente
<b>Sistema di allevamento</b>	Doppio capovolto e similari
<b>Piante per ettaro</b>	3200 - 4000
<b>Epoca di raccolta</b>	Settembre
<b>Fermentazione</b>	In bianco in serbatoi di acciaio a 12°C previa macerazione pellicolare a freddo
<b>Spumantizzazione</b>	Metodo Martinotti a 10°C Presa di spuma di almeno 60 gg
<b>Affinamento</b>	In bottiglia
<b>Gradazione Alcolica</b>	11 % vol.
<b>Residuo zuccherino</b>	10 g/l
<b>pH</b>	3.20 -3.30
<b>Sovrappressione</b>	5.7 bar circa
<b>Imballo</b>	Scatola da 6 bottiglie
<b>Temperatura di servizio</b>	6 – 8 °C
<b>Tappo</b>	A fungo in sughero
<b>Colore</b>	Rosa tenue brillante
<b>Aroma</b>	Fruttato e floreale, spiccano note di mela e fiori primaverili
<b>Gusto</b>	Secco, ampio, e asciutto con perlage a grana sottilissima e persistente
<b>Abbinamento</b>	Ideale come aperitivo e con piatti a base di pesce

**Contiene Solfiti**  
*Vietato il consumo ai minorenni.*