



PROSECCO ROSÉ

CARATTERISTICHE

TIPO: Spumante Brut

COLORE: Rosé

DENOMINAZIONE: PROSECCO ROSÉ DOC TREVISO SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

SENSAZIONI: Spumante dal colore rosa tenue, ha un perlage fine e molto persistente. Al naso presenta dei profumi floreali di fragoline di bosco, di pesca e frutta a polpa bianca. Al palato ha un sapore asciutto, fresco e armonico.

COLTIVAZIONE: Vigneti allevati con il sistema doppio capovolto con densità di allevamento di 3500 viti per ettaro.

VINIFICAZIONE: Questo spumante è ottenuto dall' unione del 90 % di vino prosecco e del 10% di vino pinot nero . Il mosto fiore ottenuto dalla prima pressatura soffice delle uve glera viene fatto fermentare a una temperatura controllato di 12 ° c per poterne conservare le caratteristiche di freschezza e fragranza tipiche del prosecco. Il pinot nero viene vinificato in rosato lasciando le bucce a contatto con il mosto fiore per alcune ore. Lasciati maturare per alcuni mesi, i vini ottenuti saranno poi uniti nell' autoclave per la presa di spuma secondo il metodo charmat o Martinotti. Dopo almeno due mesi di permanenza nell' autoclave, lo spumante ottenuto sarà pronto per essere messo in bottiglia.

RESA MEDIA: 130 q/HA

GRADAZIONE: 11,0%

ABBINAMENTI: Perfetto per allietare gli aperitivi, si sposa bene con piatti di pesce e con i crostacei.

SERVIZIO: 6-8°C

CONTENUTO: 0,75 LT



6-8 °C



dal 1950, vini per passione

RIGONI
VITTORINO