

PROSECCO D.O.C. ROSÉ

EXTRA DRY BIOLOGICO



Zona di produzione: vigneti situati nei Colli Berici (VI)

Vitigni: Glera 85% Pinot Nero 15%

Altitudine: 200 metri s.l.m.

Territorio: misto in parte vulcanico e in parte argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dei Ceppi: per Ha 4000

Epoca di raccolta: metà settembre

Vinificazione: le uve vengono raccolte rigorosamente a mano. Pigiatura soffice e immediato raffreddamento del mosto. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox termocondizionati, a bassa temperatura, con sosta sulle fecce fini.

Spumantizzazione con il metodo charmat lungo, 60 giorni in autoclave.

Affinamento: In bottiglia due mesi prima dell'immissione al consumo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosé delicato.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: esuberante e complesso, apre con una miscelanea di lamponi, rose, mirtilli e ribes, per chiudere con note di frutta tropicale quali mango, ananas, papaia e lime.

Sapore: riappare con eleganza la nota aromatica. Fresco ed intrigante, sapido. Degno rappresentante della originalità del taglio che due vini blasonati hanno saputo esprimere.

