

Prosecco DOC Rosé Mousseux Brut



Vignoble d'origine

Vignobles Le Contesse

Description du produit

Raffiné, élégant avec un caractère fort mais intrigant, parfait en toute situation.



0,750 lt

Zone d'Origine: Issu des cépages Glera et Pinot Noir de la Vénétie et du Frioul-Vénétie Julienne.

Altitude: 40 m au dessus du niveau de la mer.

Type de terrain: texture moyenne.

Cépages: Glera et Pinot Noir

Système de culture: Sylvoz.

Période de récolte: deuxième décennie de septembre.

Technologie "Le Contesse":

- pressurage doux et nettoyage du moût par décantation statique à froid.
- création de la base avec l'union de la Glera et de Pinot noir DOC Venise et constitution de la cuvée pour donner le Prosecco Rosé.
- refermentation en autoclave avec des levures sélectionnées à 16-17°C et permanence en autoclave.
- Mise en bouteille et repos en bouteille pendant quelques semaines dans une cave climatisée.

Degré d'alcool: 11 % vol.

Résidus de sucre: 10-12 g/l.

Perlage: fin et persistant.

Couleur: brillant, délicatement rosé.

Parfum: fruité avec des notes de petits fruits rouges, floral avec des notes de violette, de rose sauvage, peut avoir de légères touches de croûte de pain.

En bouche: frais, sapide, bonne persistance et légèrement robuste.

Température de dégustation: servir froid à une température de 8 °C.

Accompagnement: Parfait à l'apéritif, il se marie bien avec des amuse-gueule crémeux ou des snacks salés. Son élégance marquée permet des combinaisons variées à table, de préférence avec des plats de poisson ou de viande blanche, très savoureux avec des desserts de fruits rouges ou simplement des fraises.