

## Prosecco DOC Rosé Spumante Brut



Vigneto di origine

Vigneti Le Contesse



0,750 lt

### Descrizione Prodotto

Raffinato, elegante con un carattere deciso ma intrigante perfetto in ogni situazione.

**Zona di Origine:** Proveniente da uve di Glera e Pinot Nero di Veneto e Friuli Venezia Giulia.

**Altimetria:** 40 metri s.l.m.

**Tipologia del Terreno:** medio impasto.

**Uve:** Glera e Pinot Nero

**Sistema di Allevamento:** Sylvoz.

**Epoca di Raccolta:** seconda decade di settembre.

### Tecnologia "Le Contesse":

- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo;
- creazione della base con l'opportuno assemblaggio di glera con pinot nero DOC Venezia e costituzione della cuvée atta a dare Prosecco Rosé;
- rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati a 16-17 °C e permanenza in autoclave.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

**Gradazione Alcolica:** 11 % vol.

**Residuo Zuccherino:** 10-12 g/l.

**Perlage:** fine e persistente.

**Colore:** brillante, delicatamente rosato;

**Profumo:** fruttato con note di piccoli frutti rossi, floreale con note di violetta, rosa selvatica, può presentare dei leggeri sentori di crosta di pane.

**Palato:** fresco, sapido e dalla buona persistenza e leggermente robusto.

**Servizio:** servire freddo ad una temperatura di 8 °C.

**Abbinamenti Consigliati:** Perfetto come aperitivo, si sposa bene con finger food cremosi o stuzzichini salati. La sua spiccata eleganza permette vari abbinamenti a tavola, preferibile con piatti a base di pesce o carni bianche, molto sfizioso con dessert a base di frutti rossi o semplicemente delle fragole.