



# Prosecco DOC Rose'

## Extra Dry Millesimato

Provenienza: aree ad alta vocazione viticola all'interno della zona DOC Prosecco.

Vitigno: Glera 85-90%, Pinot Nero 10-15% vinificato in rosso.

Spumantizzazione: viene ottenuto per rifermentazione in autoclave (metodo Martinotti). Il periodo di elaborazione ha una durata minima di 60 giorni.

### Note degustative

Perlage: fine con spuma cremosa.

Colore: rosa tenue luminoso e brillante.

Profumo: intenso e delicato, con tipici sentori floreali di acacia e di rosa, fruttato con note di pesca e piccoli frutti rossi di sottobosco.

Sapore: morbido e di buona struttura, fresco e armonico con finale fruttato.

### Dati Analitici

Alcool: 11% vol

Zuccheri: 14 g/l

### Abbinamenti

Ottimo come aperitivo ma può essere abbinato anche ai primi piatti e secondi di pesce.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

