



PROSECCO DOC ROSE' TORRI DELLA MARCA

DENOMINAZIONE:

PROSECCO ROSE' D.O.C. MILLESIMATO – EXTRA DRY

PROVENIENZA: VENETO – ITALIA

COLORE: LAMPONE TENUE

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%VOL

VITIGNI PRINCIPALI: Glera 85% - Pinot Nero 15%

VINIFICAZIONE:

La vinificazione delle uve Glera avviene tradizionalmente, con pressatura soffice degli acini e breve criomacerazione. Il Pinot Nero macera sulle bucce per 5 giorni a 20 °C. Dopo la svinatura il mosto fermenta a una temperatura controllata di 15-16 °C. Successivamente i due vini vengono tagliati e posti in autoclave con lieviti selezionati per la seconda fermentazione con metodo Martinotti-Charmat a 15 °C.

PROFUMO:

Il bouquet tipico del prosecco si sposa con i delicati sentori del pinot che richiamano il lampone e la fragolina selvatica.

SAPORE:

La fine bollicina accarezza il palato in un abbraccio vellutato, sprigionando la fresca fragranza dei frutti rossi.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Intrigante aperitivo, si accompagna con sfiziosi appetizers, come mini brioche salate al salmone o pizzette con San Marzano DOP e fior di latte. Adora le crostate alle fragole e i macarons ai frutti di bosco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C.

ALLERGENI: contiene solfiti (dichiarati in etichetta come previsto dalla normativa)