



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Prosecco Doc Rosè

Denominazione: Doc

Vitigni: Glera, Pinot Nero

Tipologia terreno: Ciottoloso, calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, la prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda (metodo Charmat) in autoclave per un periodo di 3-4 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosa tenue brillante

Profumo: Note di frutta rossa delicata con intensi sentori floreali

Sapore: Una sensazione fruttata in perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante

Grado alcolico: 11,50 % VOL

Temperatura di servizio: 4-6 °C | 39,2°F

Abbinamenti: Perfetto per aperitivi, si apprezza con antipasti di pesce come crostini di pane nero e acciughe marinate, tagliere di prosciutto crudo e burrata, ottimo con la pizza

Descrizione:

Questo Prosecco Doc Rosè Millesimato metodo Charmat è una attenta espressione del territorio, nasce dall'uva Glera e Pinot Nero, in un suolo ciottoloso, calcareo e argilloso. I grappoli di Glera e Pinot Nero vengono selezionati e raccolti a mano nelle prime ore del mattino per consentire una perfetta lavorazione a freddo. Le uve Glera, inoltre, vengono raccolte anticipatamente, in modo da garantire una buona acidità, freschezza e fragranza. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Mentre le uve di Pinot Nero vanno incontro ad una macerazione in rosso. La seconda fermentazione è un metodo Charmat lungo di 3-4 mesi, con successivo affinamento in bottiglia per un periodo di un mese. Ne deriva un vino fresco, delicato e fragrante. Si presenta di colore rosa tenue brillante. Al naso esprime note di frutta rossa delicata con intensi sentori floreali. In bocca si percepisce una sensazione fruttata in perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante. Perfetto per aperitivi, si apprezza con antipasti di pesce come crostini di pane nero e acciughe marinate, tagliere di prosciutto crudo e burrata, ottimo con la pizza. Servire ad una temperatura di 4-6 °C.



Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

