



PROSECCO D.O.C. ROSÉ MILLESIMATO

Grape Varietals: Glera 85%, Pinot Noir 15%

Vineyards: province de Treviso

Average age of the vines: 15 - 20 ans

Soil: hétérogène, argileux, peu profond

Harvest Period: dix derniers jours de septembre

Vinification: macération pré-fermentaire à froid de 24/36 heures. Pressurage doux, décantation statique du moût, fermentation à température contrôlée (16-18 °C). Seconde fermentation d'au moins 45-50 jours

Alcohol Content: 11,50%

Residual Sugar: 11 g/l

Color: rose Provençal aux reflets pêche/saumon

Aroma: notes intenses de fruits rouges, avec une prédominance de framboise et de fraise des bois

Palate: notes intenses de fruits rouges, avec une prédominance de framboise et de fraise des bois

Food Suggestions: excellent à l'apéritif, mais compte tenu de son élégance, il se marie bien avec des plats vegan et des menus avec du poisson cru

Serving Temperature: 8-10 °C

