



## PROSECCO ROSÉ

### D.O.C. SPUMANTE BRUT

#### CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino di raffinata eleganza. Dal brillante color rosa tenue, con perlage fine e persistente. Bouquet con aromi floreali e di frutti di bosco, con una particolare nota di lampone e fiori di pesco. L'assaggio è fresco e bilanciato con note minerali di fondo e una succosa morbidezza al sorso.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo e in abbinamento ad antipasti di gamberi, a couscous di verdure o a torte salate.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
VITIGNO	Glera in purezza.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VENDEMMIA	Prima quindicina di settembre.
VINIFICAZIONE	In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 18 °C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari. Presa di spuma in autoclave con metodo Martinotti-Charmat per non meno di 60 giorni.
AFFINAMENTO	In bottiglia.