

Scheda tecnica

Luca Ricci

Prosecco DOC Rosè Brut Millesimato 2020

| | |
|----------------------------|--|
| Denominazione | Prosecco DOC Rosè Brut Millesimato 2020 |
| Zona di origine | Territori collinari della provincia di Treviso |
| Terreno | Argilloso |
| Vitigno | 90% Glera, 10% Pinot Nero |
| Forma di allevamento | Sylvoz |
| Epoca di vendemmia | 10- 20 settembre |
| Uva per ha max | 150 q.li/ha |
| Vinificazione | Glera: in bianco con pressatura soffice; Pinot Nero: macerazione di un giorno e successiva pressatura soffice |
| Fermentazione primaria | Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata |
| Presa di spuma | 30-40 giorni |
| Affinamento | 2-3 mesi |
| Metodo di spumantizzazione | Metodo Charmat |

| | |
|---------------------|--|
| Perlage | Fine e continuo |
| Spuma | Soffice |
| Profumo | Sentori di piccoli frutti rossi accompagnati da profumi di ciliegia, agrumi dolci e mela croccante |
| Gusto | Di ottima bevibilità, Glera e Pinot Nero sono in perfetta sintonia, in perfetto equilibrio per una nuova interpretazione del piacere |
| Gradazione alcolica | 11% |
| Residuo zuccherino | 9 gr/lt |
| Pressione | 5,20 atm |



Abbinamenti: Aperitivo ideale, accompagna eccellentemente piatti a base di molluschi, pesce crudo, crostacei e pietanze tipiche della cucina orientale.

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

Temperatura di servizio: Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

Formati disponibili: 0,75 lt.