PROSECCO DOC TRVISO ROSÉ BRUT MILLESIMATO

Varietà	90% Glera, 10% Pinot Nero
Grado alcolico	11,5% vol
Zuccheri residui	11 g/l
Servire a	6-8°C
Vinificazione	La vendemmia del Pinot Nero ha luogo a fine agosto mentre la Glera viene racconta dopo la seconda metà di settembre. In cantina ha inizio la vinificazione del Pinot Nero che viene fatto macerare per 10 giorni. Si effettua il blend tra le due varietà e, con l'utilizzo di lieviti selezionati, ha inizio una lenta fermentazione in autoclave dove il vino matura per almeno 60 giorni.
Colore	Rosa tenue, luminoso ed elegante. Una moltitudine di bollicine creano il suo perlage elegante e di lunga durata.
Bouquet	Note fruttate con un tocco di frutti di bosco e frutta tropicale. Floreale con sentori di rose e violetta. Molto distintivo.
Gusto	Fresco e morbido con retrogusto floreale intenso e persistente con sentori di fragolina di bosco e violetta.
Abbinamenti	Sorprendente come aperitivo. Ottimo se abbinato a pesce, frutti di mare o piatti delicati di carne e formaggi ma anche con piatti speziati e cucina etnica.
Formati	0.75 L

COSTE PETRAI S.r.l.
Sede legale: Via Montello, 7 - 31030 Arcade (TV) - ITALY
tel. +39 0438 82535 - fax +39 0438 964973
www.costepetrai.com - e-mail:info@costepetrai.com