

## PROSECCO DOC TREVISO ROSÉ MILLESIMATO 2020 - BRUT

|                  |                            |
|------------------|----------------------------|
| Varietà          | 90% Glera - 10% Pinot Nero |
| Grado alcolico   | 11,5% vol                  |
| Acidità totale   | 5,5 g/l                    |
| Zuccheri residui | 11 g/l                     |
| Servire a        | a 6-8°C                    |
| Codice prodotto  | 1SCPRB                     |

**Vigneti** Vigneti in provincia di Treviso.

**Vinificazione** La vendemmia del Pinot Nero ha luogo a fine agosto mentre la Glera viene raccolta 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.

**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. Da provare con piatti speziati e cucina etnica.

**Formati** 0,75L

