

900

P R O S E C C O R O S É

M I L L E S I M A T O

CARATTERISTICHE GENERALI

DENOMINAZIONE: DOC – Denominazione di Origine Controllata

AREA DI PRODUZIONE: Prosecco D.O.C.

VITIGNI: Glera dal 85 al 90% - Pinot Nero dal 10 al 15%
Almeno l'85% dell'annata dichiarata in etichetta.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: Tra fine agosto per il Pinot Nero e la
prima decade di settembre per il Glera

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco per il Glera ed in rosso
per il Pinot Nero.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: In acciaio inox.

SPUMANTIZZAZIONE: Cuvée dei due vitigni - 2ª Fermentazione in
autoclave, presa di spuma con metodo Martinotti-Charmat 60gg.

INFO CHIMICHE

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Acidità totale: 5,4 mg/l.

Zuccheri: 14-15 gr./l. - Extra Dry

Ph: 3,20

Sovrapressione: 5,5 bar

PARTICOLARITÀ E ABBINAMENTI

Vino di colore rosa tenue.

All'olfatto spiccano sentori di fiori bianchi tipici del Glera e note
di viola e lampone portate dal Pinot Nero. Il gusto è morbido ma
offre comunque freschezza e sapidità.

Ottimo abbinamento come aperitivo, delizioso a tutto pasto in
particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni
bianche, formaggi, accompagna bene anche i desserts.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



www.900wine.com

