



LE COLTURE

PROSECCO

D.O.C.

Rosé

BRUT MILLESIMATO



Con l'uva glera dei vigneti di nostra proprietà in zona collinare del Montello e l'uva di Pinot Nero che acquistiamo, nasce il nostro Prosecco Doc Rosé Brut Spumante Millesimato. Ha colore rosa antico chiaro, con sfumate tonalità verso il rosa corallo ed una infinità di bollicine. Al naso ai sentori tipici della Glera, si aggiungono piccoli frutti rossi, quasi una fragolina di bosco, melograno, uva spina e salvia. Evolvono poi verso un sentore di confetto e petali di rosa. Tutto molto delicato ed elegante. In bocca è fresco e armonico, con una ottima sapidità. Sfumate sensazioni di astringenza che donano una lunga persistenza. Completa una buona struttura. Ed un palato fresco. È un vino elegante che invita a berlo.

Vitigni: 85 % Glera - 15 % Pinot Nero

Zona del Vigneto: Montello – Nervesa della Battaglia

Vendemmia: fine Agosto, primi di Settembre per la Glera

Vinificazione: Una volta ottenuti, i due vini base vengono assemblati in autoclave da 50 hl per la presa di spuma ed una lenta rifermentazione di minimo 2 mesi;

Zucchero residuo: 8 gr/litro

Alcol: 11.5 % vol

Temperatura di servizio: 5 – 7 °C

Abbinamenti: ottimo con una pasta al salmone affumicato, delizioso con un uovo al tegamino con crema di formaggio fresco e zenzero grattugiato e abbinamento interessante con polpette di ceci e lenticchie

Formato: 0.75 lt

Combining Glera grapes from our proprietary vineyards on Montello hill and Pinot Noir grapes that we acquire, is born our Prosecco Doc Rosé Brut Spumante Millesimato. It has a light antique pink color, with color tones that fades to coral pink and an infinite amount of bubbles. Typical smells of Glera comes to the nose, and it add some small red berry fruits hints, almost like wild strawberry, pomegranate, gooseberry and sage. These evolve to hints of confit and rose petals. Everything is very elegant and delicate. To the mouth it's fresh and harmonic, with an optimal flavor. Faded feelings of astringency give a long persistency. It's complete, with a strong structure and fresh to the palate. It's an elegant wine that invites to be drunk.

Grapes: 85 % Glera - 15 % Pinot Nero

Vineyard location: Montello – Nervesa della Battaglia

Harvest: late August, first days of September for Glera

Vinification: the two base wines get assembled in 50 hl autoclave for its second slow fermentation of about 2 months;

Residual Sugar: 8 gr/L.

Alcohol: 11.5 % vol

Service Temperature: 5 – 7 °C

Pairings: It goes excellently with smoked salmon pasta, it's delicious with a fried egg with fresh cheese cream and grated ginger and it's interesting paired with chickpea and lentil meatballs.

Size: 0.75 lt

