



Prosecco Rosé

DOC Extra Dry Millesimato

Irresistibile per gli amanti delle bollicine made in Italy, il Prosecco Rosé combina piacevolmente lo slancio vivace e fruttato dato dal vitigno Glera e il prezioso apporto del Pinot Nero.

Il risultato è uno spumante elegante e raffinato sia nel colore, delicatamente rosato, sia nel bouquet, sostenuto da complessità e persistenza al palato.

Vitigni: Glera e Pinot Nero.

Zona di produzione: Alta Grave Friulana.

Sistema di allevamento: guyot.

Vinificazione: dopo la preparazione della cuvée con Glera e Pinot Nero, viene eseguita la presa di spuma in autoclave con metodo Charmat per minimo 60 giorni al fine di ottenere un perlage più fine e una maggiore complessità aromatica data dal Pinot Nero.

Abbinamenti consigliati: il gioco aromatico fra le note fruttate classiche del Prosecco e le leggere speziature amaricanti date dal Pinot Nero, rendono il Prosecco Rosé un vino versatile ed eclettico che si presta a molteplici occasioni di abbinamento col cibo: dagli antipasti a piatti di pasta leggeri, ai risotti alle verdure, alle zuppe di pesce, alle carni bianche, ai funghi saltati in padella, senza dimenticare i formaggi freschi e di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Bicchiere consigliato:



PREMI



Falstaff Wein Guide Italien 2023

92 punti



Concorso Internazionale

Mundus Vini 2022

Medaglia d'argento



Concours Mondial De Bruxelles 2021

Medaglia d'argento



Per maggiori informazioni
visita la pagina prodotto

www.albinoarmani.com
info@albinoarmani.com