



## Prosecco Rosé

### DOC Extra Dry Millesimato

Irresistibile per il pubblico femminile e 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.

**Vitigno:** 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:** 



Dall'annata 2020, questo vino è certificato **Sostenibile** con il protocollo del **Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata**: una tecnica di produzione a basso impatto ambientale che mira a una progressiva riduzione degli interventi allo scopo di riportare la coltivazione in uno stato di equilibrio.



Concours Mondial De  
Bruxelles 2021  
Medaglia d'argento



Falstaff Prosecco  
Trophy 2021  
annata 2020 - 92 punti