

PROSECCO ROSÉ

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5 %



VITIGNO

Glera e Pinot Nero

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

IL TERRITORIO

Dalle grave del Friuli alla costa, il nostro prosecco ha una duplice origine che gli conferisce un gusto unico, fresco e dall'acidità ben bilanciata. Le grave, terreni ciottolosi di antichissima origine alluvionale, conferiscono sapidità ed eleganza ai profumi mentre i venti marittimi donano freschezza a questi vini da pronta beva. Un territorio di storica coltivazione di Prosecco, accoglie le nostre viti e ci rende un prodotto di qualità superiore.

VINIFICAZIONE

Cerchiamo un vino elegante e piacevole e per farlo scegliamo di vendemmiare le nostre uve al momento giusto, affinché mantengano una piacevole spalla acida. Mantenere una buona catena del freddo è fondamentale per preservare i tratti distintivi del glera. La vinificazione in rosso delle uve di pinot nero consente una perfetta estrazione del suo colore e, arrivati alla giusta tonalità di rosato, il blend rifermenta in autoclave per più di 60 giorni.

DEGUSTAZIONE

Dal colore rosa tenue iridescente e un ricco bouquet fiorito che lascia in bocca sensazioni fresche e piacevoli bollicine scoppiettanti. Al naso fiori freschi.

ABBINAMENTI

Provalo a tutto pasto con cibi delicati come una tasca di vitello ripiena di castagne. Nel tuo pasto vegano, accompagnalo ad un crostino di polenta con funghi ed erba cipollina.



MISTER
BIO
FRIUL FAMILY WINE