

PROSECCO DOC ROSE'

BRUT



Millesimato 2022

Area di produzione - Siamo nel cuore della cosiddetta Bassa Pianura Friulana che si estende in un'area compresa tra il fiume Livenza (a ovest) e l'Isonzo (a est) e tra la linea delle risorgive e il mare. A seguito di imponenti opere di bonifica risalenti ai primi anni del XX secolo, l'area è riccamente coltivata.

Comune Piancada, Palazzolo dello Stella

Altitudine 0m s.l.m.

Terreno - Il sottosuolo limo-sabbioso, limo-argilloso è adatto alla coltivazione della vite, che trova nella fertilità e salinità del terreno una caratteristica fondamentale per l'aromaticità dei vini.

Vitigno Glera 85% - Pinot Nero 15%

Estensione vigneto Glera 50ha - Pinot Nero 7ha

Cepi/ettaro 4000 - 6000

Età vigneto 5-10 anni

Sistema Allevamento cortina semplice

Vendemmia meccanica - settembre

Resa ettaro Glera 180q/ha - Pinot Nero 135q/ha

Processo produttivo - Dopo la raccolta meccanica, le uve Glera vengono raffreddate per preservarne gli aromi distintivi. Segue la pressatura soffice e la prima fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati a temperatura controllata di 10-12°C.

Per le uve Pinot Nero si procede con una macerazione sulle bucce di circa 10-15 giorni a 20°C per estrarre gli aromi e raggiungere la tonalità di rosa desiderata.

Segue poi il blend dei due vini base e la seconda fermentazione in autoclave di circa 90 giorni per permettere un puntuale lavoro dei lieviti e l'armonizzazione degli aromi. Si procede con la stabilizzazione a freddo e la filtrazione. Lo spumante viene poi imbottigliato e confezionato.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosa tenue con riflessi cipria e oro rosa, perlage fine e persistente. Naso elegante con sentori di rosa, fragoline di bosco perfettamente armonizzati con note di mela e karkadé.

Gli aromi dell'uva Glera e la freschezza dell'uva Pinot Nero si bilanciano perfettamente donando al vino un finale piacevole e persistente.

Caratteristiche chimiche

Alcol 11,5%

Zuccheri, g/l 3-5

Acidità, g/l 5,30-6,50

Abbinamenti

Ottimo vino da aperitivo, provalo a tutto pasto con cibi delicati come risotti alle verdure e carni bianche. Nel tuo pasto vegano, accompagnalo ad un crostino di polenta con funghi ed erba cipollina.

Bicchieri consigliati Calice a tulipano

Temperatura di servizio 4-6°C

Formati disponibili 75cl - 1,5l

Codice articolo BTGPRSROS

Cartone 6 bottiglie

EAN bottiglia 8055205250066

EAN cartone 8055205250080

Pallet 80x120 60 cartoni



IT-BIO-015
AGRICOLTURA UE/NON UE



VEGANOK
AZIENDA N.1045



Premi

89 Punti - Falstaff Prosecco Trophy - AT (2024)

Bronzo - The Prosecco Masters - UK (2024)

Menzione 4 Stelle - Wein + Markt - DE (2023)

Argento - Decanter World Wine Awards - UK (2023)

89 Punti - Falstaff Prosecco Trophy - AT (2023)