



VIVA LA SOSTENIBILITÀ  
NELLA VITIVINICOLTURA  
IN ITALIA



ITALIA

VENETO

## AFRA

<b>Denominazione:</b>	Prosecco DOC Rosè
<b>Tipologia:</b>	Spumante Extra Dry Millesimato
<b>Uve:</b>	85-90% Glera e 10-15% Pinot Nero
<b>Primo anno di produzione:</b>	2020
<b>Area:</b>	Veneto

### IN VIGNA

<b>Suolo:</b>	Di origine alluvionale
<b>Altimetria ed esposizione:</b>	50-200 m.s.l.m esposizione a sud
<b>Età dei vigneti:</b>	10-20 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Sylvoz
<b>Vendemmia:</b>	Manuale

### IN CANTINA

<b>Vinificazione:</b>	Glera in bianco, Pinot nero in rosso uniti per creare uno spumante rosato. Rifermentazione in autoclave non inferiore a 60 giorni.
<b>Grado alcolico:</b>	11% vol.
<b>Zuccheri:</b>	15 g/l

### IN DEGUSTAZIONE

<b>Vista:</b>	Rosa pallido
<b>Olfatto:</b>	Aromi fruttati e floreali
<b>Gusto:</b>	Ben equilibrato, cremoso e armonico.

### IN SERVIZIO

<b>Temperatura di servizio:</b>	8 - 10°
<b>Abbinamenti:</b>	Perfetto come aperitivo, oppure abbinato a carni bianche, risotti delicati e crostacei
<b>Shelf life:</b>	12 - 18 mesi

