



ITALIA

VENETO

VERA

Denominazione:	Prosecco DOC Rosè Brut
Tipologia:	Spumante Brut Millesimato
Uve:	85-90% Glera e 10-15% Pinot Nero
Primo anno di produzione:	2024
Area:	Veneto

IN VIGNA

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

IN CANTINA

Vinificazione:	Glera in bianco, Pinot nero in rosso uniti per creare uno spumante rosato. Rifermentazione in autoclave non inferiore a 60 giorni.
Grado alcolico:	11% vol.
Zuccheri:	9 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Rosa Tenue
Olfatto:	Aromi fruttati e floreali
Gusto:	Ben equilibrato, cremoso e armonico.

IN SERVIZIO

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

