

REDENTORE

SUSTAINABLE WINERY

PROSECCO ROSÉ BRUT MILLESIMATO

Redentore Prosecco Rosé Millesimato è un omaggio ad una delle festività più sinceramente sentite dai veneziani. La “Festa del Redentore” viene festeggiata oggi con un fantasmagorico spettacolo pirotecnico notturno e sontuose cene in barca nel bacino di San Marco e nel Canale della Giudecca ogni terzo sabato del mese di luglio.

I vini Redentore vengono prodotti con pratiche sostenibili certificate sia nel vigneto che in cantina.

Redentore Prosecco Rosé Brut Millesimato presenta un perlage fine e persistente ed è di colore rosato pallido. Ha aromi intensi di pera, lampone, fragola, ciliegia e fiori bianchi; gusto armonico, di medio corpo e gran personalità. Ottimo come aperitivo, a tutto pasto e in ogni occasione di brindisi. Si consiglia di servire a 5-6°C.

SCHEDA TECNICA

NATURALITÀ: certificato sostenibile.

DENOMINAZIONE VINO: Prosecco Rosé DOC Brut Millesimato.

UVE: 85% Glera, 15% Pinot Nero.

ZONA DI PRODUZIONE: nell'area DOC Prosecco, nord-est di Italia.

TERRENO: argilloso di origine alluvionale.

CLIMA: mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 4.000/6.000 viti/ha allevate a Guyot.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculature defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di corpo e aromi.

VENDEMMIA: inizio di settembre, per permettere di raggiungere un elevato patrimonio aromatico delle bacche.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta esclusivamente con lieviti indigeni in serbatoi di acciaio inox a 18°C. Poi il vino matura in tali recipienti sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti (battonage), al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino.

PRESA DI SPUMA: il vino base viene spumantizzato secondo il "Metodo Italiano" in autoclave.

ALCOL: 10,5% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 9 g/l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: perlage fine e persistente, colore rosato intenso e vivace. Presenta profumi fruttati con sentori intensi di pera, lampone, fragola, ciliegia, frutti di bosco e floreali con spiccate note di fiori d'acacia; gusto armonico, di medio corpo e gran personalità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale come aperitivo, a tutto pasto e in ogni occasione di brindisi. È anche un'eccellente base per cocktails.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco e buio; offre il meglio di sé quando viene consumato giovane.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA (diametro x altezza): 98,5 x 270 mm.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE (pieni): 1,545 kg/bt x 9,8 kg/ct.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 6 strati da 14 ct, 84 ct per pallet, 504 bt.

DIMENSIONE CARTONE (lunghezza x larghezza x altezza): 302 x 202 x 271 mm.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it