

PROSECCO ROSÉ 0.15

Brut Millesimato

Uve: Glera, Pinot Nero

Prosecco Rosé 0.15 viene prodotto con un metodo innovativo di vinificazione che prevede il raffreddamento del mosto a 0°C e la successiva fermentazione singola a 15°C. Ciò permette al vino di esaltare e mantenere i preziosi aromi di pera, fragola, lampone e violetta.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Prosecco Rosé – Brut Millesimato.

UVE: 85% Glera, 15% Pinot Nero.

ZONA DI PRODUZIONE: il Glera proviene dal territorio del Prosecco a denominazione di origine controllata. Il Pinot Nero viene prodotto nei terreni argillosi del podere Le Ronche a Fossalta di Piave.

TERRENO: di medio impasto, con buona dotazione argillosa e calcarea, su entrambi i poderi.

CLIMA: mite, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi, gli aromi e l'acidità delle uve.

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

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1984/2017.

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 oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: fine agosto per il Pinot Nero e inizio settembre per il Glera.

VINIFICAZIONE: pigiatura delle uve, raffreddamento del mosto a 0°C e successiva fermentazione singola a 15°C in presa di spuma, seguendo il metodo 0.15.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: perlage fine e persistente, delicato color salmone, profumo fruttato con sentori di pera, fragola, lampone e violetta; elegante, leggero di corpo e fragrante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale da aperitivo, si abbina perfettamente con gli antipasti italiani, i primi piatti a base di pesce, scampi e gamberi alla griglia.

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

ALCOL: 10,5-11% vol. (a seconda dell'annata).

RESIDUO ZUCCHERINO: 10 g/l.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA mm (diametro x altezza): 103x270.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE kg (pieni): 1,39 kg/bt, 8,34 kg/ca.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 7 strati da 14 ct, 98 ct per pallet, 588 bt.

DIMENSIONE CARTONE mm (lunghezza x larghezza x altezza): 308x210x280.

