



ITALIA

VENETO

AFRA

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

IN VIGNA

Suolo:	Di origine alluvionale
Altimetria ed esposizione:	50 - 250 m.s.l.m. esposizione 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:	15 g/l

IN DEGUSTAZIONE

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

IN DEGUSTAZIONE

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

