

COLLI IMPERVI

PROSECCO ROSÉ DOC EXTRA BRUT



Denominazione:
Prosecco Rosé DOC



Area di produzione e vigneti:

Vigneti situati nella provincia di Treviso, con terreni prevalentemente calcarei, con grandi blocchi di lastre che attraversano il terreno trasversalmente; vigneti di Caneva (dai quali provengono il Pinot Nero e parte della Glera) con terreno argilloso calcareo, ben drenato.



Uvaggio:

87% Glera, 13% Pinot Nero



Vinificazione:

Vendemmia verso metà settembre. Le uve vengono pressate soffocemente. Il mosto di Glera viene portato a basse temperature e criomacerato; il Pinot Nero viene vinificato in rosso, con macerazione pellicolare per l'estrazione del colore e fermentazione in vasca d'acciaio. I due vini fanno la seconda fermentazione alcolica assieme e vengono trasformati in spumante mediante il metodo charmat, con una presa di spuma di circa 60 giorni.



Descrizione organolettica:

Colore rosa tenue, con bollicine fini, filamentose, fitte e persistenti. Profumo floreale di fiori di acacia, glicine e fiori di campo, note di mela e lampone. Sostenuta acidità, inconfondibile freschezza e bollicine carezzevoli e setose; finale molto preciso e nitido, esaltato dal basso dosaggio.



Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo o abbinato a molluschi di mare, ostriche, scampi ai ferri, pesci di vario genere, risotti di verdure e altri primi piatti leggeri.



Appellation:
Prosecco Rosé DOC



Production area and vineyards:

Vineyards located in the province of Treviso, with predominantly calcareous soils, with large blocks of slabs that cross the ground transversely; Caneva vineyards (from which the Pinot Noir and part of the Glera originate) with well-drained clayey calcareous soil.



Grape variety:

87% Glera, 13% Pinot Nero



Vinification technique:

Harvest around mid-September. The grapes are softly pressed. The must of Glera is brought to low temperatures and cryomacerated; Pinot Noir is vinified in red, with skin maceration to extract the color and fermentation in a steel tank. The two wines undergo the second alcoholic fermentation together and are transformed into sparkling wine using the charmat method, with a second fermentation of about 60 days.



Tasting notes:

Pale pink color, with fine, filamentous, dense and persistent bubbles. Floral scent of acacia flowers, wisteria and wildflowers, notes of apple and raspberry. Sustained acidity, unmistakable freshness and caressing and silky bubbles; very precise and clear finish, enhanced by the low dosage.



Food pairings:

Excellent as an aperitif and with shellfish, oysters, grilled scampi, various kinds of fish, vegetable risotto and other light first courses.

