

# PROSECCO D.O.C.

## ROSE'

**Zona di produzione:**

Comune di Mareno di Piave - Provincia di Treviso

**Varietà:**

Glera e Pinot nero

**Vendemmia:**

Raccolta a mano tra fine Agosto e la seconda decade di Settembre.

**Alcool svolto:**

11,50% vol

**Vinificazione:**

Poiché le due varietà hanno tempi di maturazione diversi vengono vinificate separatamente: le uve Glera vengono sottoposte ad un'operazione di pressatura ultra soffice per estrarre il mosto fiore; in tal modo si mantengono inalterate tutte le caratteristiche organolettiche tipiche. Alla fine di questa operazione si fa fermentare la parte limpida del mosto con l'aggiunta di lieviti selezionati ad una temperatura controllata, il Pinot Nero invece viene vendemmiato a fine agosto. Dopo la vendemmia si procede con la diraspatura delle uve. Viene effettuata una macerazione di circa 12-16 ore a contatto con le bucce per estrarne il colore. Successivamente il mosto viene separato dalle bucce con pressatura soffice e fatto fermentare a temperatura controllata. I due vini ottenuti verranno poi assemblati e fatti rifermentare secondo il Metodo Martinotti ad una temperatura controllata di 15-16° C.

**Colore:**

Rosa antico e delicato; perlage fine e persistenti.

**Bouquet:**

Il profumo è fresco e fruttato, con sentori di mela e pesca.

**Gusto:**

Fresco e delicato, al palato si presenta fragrante e riconferma le sensazioni olfattive. Si caratterizza per una buona persistenza retro-olfattiva.

**Abbinamenti:**

È un vino ideale come aperitivo, da abbinare al sushi ed antipasti a base di pesce. Ideale anche per accompagnare risotti leggeri.

**Temperatura di servizio:**

6 - 10° C.