

# Prosecco DOC Rosé

## Treviso Millesimato Brut



LA FARRA

VIGNAIOLI D'ALTURA

Acidità Totale	Grado Alcolico	Residuo zuccherino	Origine Vitigno
5.5 g/l	11.5% Vol.	10 g/lt	Glera, Pinot Nero

### Provenienza delle uve:

Le uve Glera e Pinot Nero provengono dai vigneti di pianura della provincia di Treviso. I terreni sono di tipo argilloso-calcareo.

**Raccolta:** A mano, nei primi giorni di settembre per le uve di Pinot Nero e fine settembre per la Glera.

### Vinificazione:

Per le uve Glera la vinificazione avviene in "bianco" con pressatura soffice. Per l'uva Pinot Nero la vinificazione avviene con diraspa-pigiatura e successiva macerazione sulle bucce per 48 ore a temperatura di 10-12°C; Il processo di fermentazione si svolge in modo lento ad una temperatura controllata di 18°C. Successivamente i vini vengono travasati e conservati separatamente in appositi serbatoi di acciaio inox termoisolati e condizionati a basse temperature ove, per circa tre mesi, si affinano sulla feccia nobile.

### Spumantizzazione:

In questa fase si procede alla realizzazione delle cuvée tra i vini Glera, 87%, e Pinot Nero, 13%. La spumantizzazione viene eseguita con il metodo Charmat, procedimento tradizionalmente adottato per vini giovani, delicati e fruttati. La presa di spuma, attraverso rifermentazione naturale in autoclave, ha una durata di circa 20-25 giorni, mentre la sosta "sui lieviti" prosegue per almeno due mesi. L'affinamento in autoclave, prima, ed in bottiglia, poi, è di altri 2 mesi.

### Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo, a tutto pasto con primi piatti della cucina italiana, secondi di pesce, formaggi freschi e salumi. Sorprendente accompagnamento per i piatti più rappresentativi della cucina internazionale

Confezionamento	Bottiglia trasparente "monterossa 750 gr." o "bacco 560 gr." da lt. 0,75
Temperatura di servizio	8° C
Bicchieri consigliati	Calice da vino bianco
Epoca di consumo	Entro due anni successivi alla vendemmia per poter apprezzare al meglio la sua freschezza.

### Caratteristiche organolettiche

#### Colore

Il colore è rosa brillante. Le bollicine sono fini e persistenti

#### Profumo

Fruttato, con sentori di mela e mora, e con lievi note di fragoline di bosco e lamponi

#### Sapore

Asciutto ed equilibrato, piacevolmente sapido



R10

CODICE  
PRODOTTO