

PROSECCO DOC ROSE' SPUMANTE MILLESIMATO



UVAGGIO

Glera e Pinot Nero.

ZONA DI PRODUZIONE

Area Doc Prosecco – Veneto/Friuli.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ottenuto da uve Glera e dalla vinificazione in rosso del Pinot Nero. Dopo una pressatura soffice delle uve, la Glera fermenta (prima fermentazione) in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di circa 18°, mentre il Pinot Nero a 23/25°. La spumantizzazione avviene secondo il metodo Charmat, con affinamento sui lieviti in autoclave per 60 giorni prima dell'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Rosa tenue.

Si alternano sentori di rosa e lampone tipici del Pinot Noir e quelli floreali e fruttati della Glera. Il perlage risulta fine e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

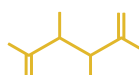
Si abbina ad antipasti, piatti di pesce e crostacei. Ottimo a tutto pasto ed eccellente come aperitivo.



TEMPERATURA SERVIZIO
4-6 °C



ALCOOL
11%



ACIDITÀ
5,5 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI
13 gr/L.



BOTTIGLIA

Chiusura:	Tappo Spumante
Larghezza:	91,3 mm
Altezza:	280 mm
Tara:	750 gr
Volume:	750 ml
Peso lordo:	1512 gr
EAN:	8003503018369



CARTONE

Lunghezza:	31 cm
Larghezza:	19,20 cm
Altezza:	29 cm
Tara:	299 gr
Peso lordo:	9371 gr
EAN:	28003503018363



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120 cm
Tipologia:	Fumigato
Casse per strato:	16
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	80
Bottiglie Per pallet:	480
Peso lordo:	770 Kg