



DESIGN BY

pininfarina

Prosecco Doc Rosé Rosé 1821 Spumante Brut



CLASSIFICAZIONE

Doc



UVE

85% Glera
15% Pinot Noir



SERVIZIO DI TEMPERATURA

5-7 °C



GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

AFFINAMENTO E VINIFICAZIONE

Il blend di Glera e Pinot Nero (vinificato in rosso), provenienti dalla medesima vendemmia, viene fermentato naturalmente a mezzo autoclave (Metodo Charmat) per un periodo non inferiore a 60 giorni.

DEGUSTAZIONE DI NOTE

COLORE: un rosé dal perlage finissimo, che ne esalta la lucentezza.

PROFUMO: intenso, fruttato, con note che ricordano la mela renetta, seguite da leggeri sentori di frutti rossi.

SAPORE: al palato è morbido, con note floreali e fruttate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un aperitivo perfetto, dal sapore equilibrato. È ideale con primi piatti leggeri, piatti di mare, fritti e crudità di pesce.