



PROSECCO ROSÉ

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

MILLESIMATO
EXTRA DRY

Vitigno:

Glera e Pinot Nero

Denominazione:

Prosecco Rosé D.O.C.

Zona di produzione:

Province autorizzate dal Disciplinare del Prosecco D.O.C.

Vista:

Rosa tenue, più o meno intenso, brillante, perlage fine e persistente

Olfatto:

Fine, fragrante, complesso, tra leggere note fruttate e floreali

Gusto:

Fresco, sapido, equilibrato, sottile, armonico e persistente

Abbinamenti:

Ottimo per l'aperitivo, antipasti leggeri, zuppe, piatti a base di pesce e frutti di mare, verdure e carni bianche

Conservazione:

in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce

Temperatura di servizio:

4-6°C

Gradazione alcolica:

11% vol