

Coming soon!



### **Prosecco Dop Rosé Extra Dry Millesimato**

**Variedad de uva:** Glera (90%, Pinot nero (10%))

**Proceso de producción:** prensado de las uvas y separación del mosto del hollejo antes de las 48 horas. Toma de espuma (fermentación natural en cisternas selladas, para producir la formación de anhídrido carbónico y exaltar los toques aromáticos y afrutados) a temperatura controlada (18-19°C), ayudada con levaduras seleccionadas y posterior maduración por al menos 60 días en levaduras de fermentación.

**Grado alcohólico:** 11% vol.

**Contenido de azúcares:** 15 gr/l

**Color:** rosa claro

**Perlaje:** burbujas finas y persistentes

**Bouquet:** fresco con toques aromáticos intensos

**Sabor:** bien balanceado, delicado y con un agradable retrogusto

**Temperatura de servir:** 6°-8° C

**Maridaje:** Excelente como aperitivo o con entremeses, platos a base de pescados y platos delicados