

# PROSECCO ROSÉ DOC TREVISO MILLESIMATO

Spumante Extra Dry



**Uve :** Glera (Prosecco) 85% e Pinot nero 15%

**Denominazione :** Prosecco Rosé DOC Treviso Millesimato

**Vigneto :** Allevamento a doppio capovolto. I terreni sono prevalentemente argillosi tra i fiumi Piave e Livenza.

**Colore :** Rosa tenue elegante

**Sensazioni olfattive :** Profumi fini con note di fragoline di bosco, pesca bianca e note floreali.

**Sapore :** Equilibrato, fine e persistente.

**Abbinamenti :** Consigliato con piatti a base di pesce, anche crudo, formaggi freschi o con la pizza. Ideale anche come aperitivo accompagnato da verdure pastellate.

**Vinificazione :** Le basi di Glera e Pinot Nero vengono assemblate prima di svolgere uno charmat lungo in autoclave.

**Presa di spuma :** Metodo Charmat

**Gradazione alcolica :** 11% Vol

**Zuccheri residui :** 12 g/L

**Temperatura di servizio :** 6-8 °C

**Formato :** Bottiglie da 750 ml

**Confezioni :** Scatole da 6 bottiglie

