



Prosecco Rosé DOC Millesimato 2020 Extra Dry "Rosalia"

Zona di produzione:

Glera prodotto in Tenuta "Rosalia", Nervesa della Battaglia (TV)

Pinot Nero prodotto in Tenuta "Case Bianche", Volpago del Montello (TV)

Terreno:

Di medio impasto tendente all'argilloso, con buona presenza di scheletro composto da sabbie grossolane e ciottoli. La sua natura deriva dalle influenze del fiume Piave e dalle alluvioni susseguitesi milioni di anni fa.

Vigneto:

La forma di allevamento utilizzata per il Glera è il Sylvoz con numero di piante ettaro variabile da 3000 a 3500. Per il Pinot Nero invece si utilizza anche il doppio capovolto come forma d'allevamento arrivando sino a 4000 piante ettaro.

Tecnologia adottata:

Glera: raccolta manuale delle uve, diraspatura, pressatura soffice in atmosfera di azoto (oppure pressatura soffice ad uva intera), decantazione statica a freddo del mosto e successiva separazione delle fecce; fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata per 15-20 giorni. Maturazione del vino sulle fecce fini per tre mesi.

Pinot Nero: raccolta manuale delle uve, diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per 10-12 gg, pressatura, fermentazione malolattica spontanea, maturazione in acciaio.

Blend: Glera 90%, Pinot Nero 10%

Spumantizzazione: dopo opportuna stabilizzazione del blend ottenuto, rifermentazione a temperatura controllata e successiva maturazione sulle fecce per un mese, filtrazione ed imbottigliamento.

Caratteristiche fisiche:

Pressione afrometrica Bar a 20°C: 5,0 ± 1,0

Caratteristiche chimiche:

Alcol % v/v: 11,5 ± 0,8

Acidità totale g/l: 6,0 ± 0,5

Estratto secco non riduttore g/l: 21,5 ± 2

Zuccheri g/l: 12 ± 1,5

ph: 3,25 ± 0,08

Caratteristiche organolettiche:

Colore: tonalità rosa "fiore di pesco"

Profumo: piacevoli ed eleganti sentori sia di frutta gialla che rossa: nocepesca, ciliegia rosa e mela golden e profumi floreali

Sapore: inizialmente si rivela fresco su fondo sapido; cresce poi la percezione di polposa morbidezza e un aroma di pesca matura. Ha un gusto secco, intenso ed elegantemente lungo

Informazioni sul valore nutrizionale:

1 g di alcol: 7 Kcal.

1 l di vino secco a 10°: 600Kcal.

1 g di zucchero: 4 Kcal.

Abbinamenti: Aperitivo di gran classe, che può accompagnare con disinvoltura e gradevolezza crudité di pesce, frittura di piccoli crostacei e molluschi; prosciutto di Parma, spaghetti saltati con pomodorini a datterini freschi, olio EVO e basilico.

Temp. di servizio: 6 - 8 °C.

Conservazione: In luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Tipo d'imballo e modalità di commercializzazione:

Bottiglie di vetro di capacità da 0,75 l confezionate in cartoni da 12 bottiglie.