

# 900

# PROSECCO ROSÉ

M I L L E S I M A T O

## CARATTERISTICHE GENERALI

DENOMINAZIONE: Prosecco DOC Rosè  
ZONA DI PRODUZIONE: Area Prosecco DOC  
VITIGNO: Glera 88% - Pinot Noir 12%  
SUOLO: Collinare, Argilloso e Granuloso  
CLIMA: Mediterraneo – fresco  
MATURAZIONE: Primi di Settembre  
VINIFICAZIONE: In Bianco. Spremitura soffice di uve rosse senza macerazione sulle bucce.  
SPUMANTIZZAZIONE: In autoclave, Metodo Charmat lungo  
AFFINAMENTO: In autoclave d'acciaio per 2 mesi

## INFO CHIMICHE

Alcohol: 11,5 Vol.  
Residuo: 14 gr/l  
Acidità: 5,40 gr/l  
Pressione: 4,60 Bar

## AROMI E DESCRIZIONE

Il Pinot Nero, aristocratico vitigno internazionale, ha un fascino decisamente sensuale e complesso e gode dell'appellativo di esser il capostipite di tutti i Pinot.

Questo particolare Prosecco si presenta con un colore rosa cerasuolo brillante con bagliori ramati molto eleganti, all'olfatto spiccano sentori di fiori bianchi tipici del Glera e note di viola e lampone portate dal Pinot Nero. Al gusto è morbido ma offre comunque freschezza e sapidità, presenti ma ben integrate con una buona persistenza retro olfattiva.

## PARTICOLARITÀ E ABBINAMENTI

Due le particolarità di questo Prosecco: la meticolosa raccolta sui ripidi pendii del Trentino, ove prosperano i migliori vitigni di montagna di Pinot Noir, e la zona di vinificazione e spumantizzazione in Valdobbiadene. Questi due importanti fattori regalano un prodotto nuovo, con sorprendenti segreti da scoprire durante la degustazione. Il formato bottiglia Piave Bianca fa del prosecco rosè l'unico su tutta la linea, accattivante anche da osservare avendo il contrasto diretto anche sul logo.

Ottimo abbinamento come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi, accompagna bene anche i desserts.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



[www.900wine.com](http://www.900wine.com)

