

PROSECCO DOC TREVISO ROSÉ MILLESIMATO

| | |
|---------------|---|
| DENOMINAZIONE | Prosecco DOC Treviso Rosé Millesimato |
| COLORE | Rosa tenue elegante, perlage finissimo e persistente |
| PROFUMO | Note di fiori rosa e frutti di bosco freschi |
| SAPORE | Buona struttura, equilibrato e sapido, al palato risulta gradevole e armonico |

DATI AGRONOMICI

| | |
|--|---|
| VITIGNI UTILIZZATI | 90% Glera – 10% Pinot Nero |
| ZONA UBICAZIONE VIGNETI | Veneto |
| ALTITUDINE | 30 metri s.l.d.m. |
| TIPO DI SUOLO | Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso |
| ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI | Nord-Sud |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Sylvoz doppio capovolto |
| CEPPI/HA | 2800 |
| RESA UVA Q.LI/HA | 150 Glera - 120 Pinot Nero |
| EPOCA VENDEMMIA | Inizio settembre |

DATI ENOLOGICI

| | |
|-----------------------------|---|
| PRESSATURA | Molto soffice |
| TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE | Charmat lungo |
| FERMENTAZIONE MALOLATTICA | No |
| AFFINAMENTO | No |
| DURATA MATURAZIONE | 60 giorni prima della commercializzazione |

DATI ANALITICI

| | |
|--------------------------|-------------|
| RESA DI UVA IN VINO % | 70% |
| ACIDITÀ TOTALE (GR/LT) | 5,60 ÷ 5,90 |
| PH | 3,10 ÷ 3,30 |
| ZUCCHERI RESIDUI (GR/LT) | 7 ÷ 8 |
| ALCOL SVOLTO | 11,50% vol. |

CONSIGLI UTILI

| | |
|-------------------------|---|
| ABBINAMENTI | Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittate e formaggi; eccellente l'abbinamento con pesce crudo quali ostriche, tartufo e scampi. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 6-8° C |
| CONSERVAZIONE | In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore. |

