

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)	5,8
PH	3,3
ZUCCHERI RESIDUI (GR/LT)	7-8
ALCOL SVOLTO	11,50% vol.

CONSIGLI UTILI

ABBINAMENTI	Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittore 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.