



Prosecco D.O.C. Rosé Extra Brut

Il Prosecco Rosé è ottenuto da uve Glera e Pinot Nero vinificate separatamente, rispettivamente in bianco e in rosso, al fine di ricavarne le rispettive migliori caratteristiche.

La giusta esposizione, la composizione del terreno ed in particolare il clima costituiscono il giusto microclima che caratterizza e definisce una propria personalità al prodotto dalla materia prima al prodotto finito.

Delicata "versione in rosa" del Prosecco, per rispondere alle nuove tendenze e al gusto moderno.

Uve: 85% Glera, 15% Pinot Nero

Zona di produzione: Valle del Piave

Altitudine: 250 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: terreno ghiaioso

Sistema di allevamento: Sylvoz

Densità d'impianto: 3200 ceppi per ettaro

Esposizione: Sud, Sud-Est

Produzione per ettaro: 180 q/ha

Vendemmia: 1°- 2° decade di settembre o al raggiungimento della maturità aromatica.

Vinificazione: una parte di uve rosse vinificate separatamente e con breve macerazione, trasmettono al vino quel colore e quel tipico timbro, tanto ricercato dagli spumantisti "classici", fatto di profumo particolare e di corposità. L'attenta e scrupolosa spumantizzazione del vino base a bassa temperatura genera un prodotto equilibrato, delicato, di grande eleganza e completezza.

Residuo zuccherino: 3,5 g/L

Gradazione alcolica: 12%

Durata spumantizzazione: 60 giorni in autoclave

Caratteristiche organolettiche: vino elegante, delicato, ma allo stesso tempo vivace e fresco, un giusto connubio tra le caratteristiche organolettiche della Glera e del Pinot Nero impiegati. Di colore rosa brillante, al naso spiccano note fragranti di fragoline di bosco, lamponi, ribes rosso e ciliegia; il profilo olfattivo presenta vivaci sentori di pesca a polpa bianca e albicocca, infine un tocco floreale.

Al palato è fragrante, fresco, con la nota fruttata ancora predominante. Finale lungo e persistente.

Abbinamento: si abbina a diversi tipi di piatti: primi e secondi piatti a base di pesce, ma anche a carni bianche accompagnati da verdure grigliate.

Temperatura consigliata di servizio: 6 - 8 °C



PROSECCO
DOC ROSÉ
EXTRA BRUT

ARDENGI S.R.L.

Tel. +39 0438 1736349 - Fax +39 0438 1732189

info@proseccoardenghi.it - www.proseccoardenghi.it

ITALY