



MONTELVINI

Collezione Promossa

**PROSECCO ROSÉ
DOC**

Millesimato Brut



Prodotto da uve accuratamente selezionate, con 85% Glera e 15% Pinot Nero.

La Vinificazione

Le uve sono raccolte e vinificate separatamente per esaltare al massimo le loro caratteristiche varietali, ed è solo in una fase successiva che viene creato il blend. Dall'uva glera si ottiene il mosto per pressatura soffice dei grappoli. Il mosto viene illimpidito e fermentato alla temperatura costante di 17 C° con l'ausilio di lieviti selezionati varietali. La vinificazione del Pinot Nero prevede una breve macerazione a contatto con le bucce per l'estrazione del colore e degli aromi varietali. La cuvée viene costituita al momento della presa di spuma in autoclave. La presa di spuma e l'affinamento in autoclave durano circa 65 giorni. Prima dell'imbottigliamento il Prosecco Rosé viene stabilizzato e microfiltrato.

Il Vino

Il colore è rosa tenue brillante, il perlage fine e persistente; all'olfatto: sentori di fiori e frutta bianca con note di frutta rossa e piccoli frutti di bosco, intenso ed elegante. In bocca si presenta vellutato, pieno e sapido, giustamente acido ed equilibrato. Ottimo come aperitivo, con antipasti di pesce, salumi, ma anche con carni mediamente saporite, salse e formaggi.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.50
CONT. G/L ZUCCH.	10
SO ² MG/L	120
PRESS. ATM.	5.40
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6