



V23007075

Prosecco Rosé DOC Spumante Brut - cl 75

Il Vino dei Poeti Prosecco Rosé DOC è uno spumante Brut che ha origine da uve coltivate nell'area del Prosecco DOC, coltivate secondo tecniche classiche e tradizionali e che hanno mantenuto negli anni inalterata la loro qualità e la tipicità. Il Vino dei Poeti Prosecco Rosé è ottenuto da un blend di Glera e Pinot Nero.

Area di Produzione: Zona collinare della provincia di Treviso (Veneto)

Vitigno: Glera

Piante per Ettaro: 2500-3000

Sistema di Allevamento: "Cappuccina modificata" - Sylvoz

Vendemmia: Dalla metà di Settembre

Resa per Ettaro: 130 q/Ha

Area di Produzione: Area Prosecco DOC

Vitigno: Pinot Nero

Piante per Ettaro: 4500

Sistema di Allevamento: Cordone, guyot

Vendemmia: Dalla ultima decade di agosto

Resa per Ettaro: 70/80 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > L'area di coltivazione delle uve Glera e Pinot Nero, utilizzate per la produzione di questo vino si estende nell'area del Prosecco DOC.
- > Queste aree sono caratterizzate da un clima mite e da terreni argillosi di origine alluvionale ricchi di minerali, condizioni ideali per poter esprimere al meglio le proprietà dell'uva Glera e del Pinot Nero.

Processo Produttivo

- > Le uve vengono raccolte, quando le analisi sensoriali effettuate sugli acini in vigneto e le analisi degli indici di maturazione evidenziano una naturale acidità e una buona mineralità (indotta dal terreno).
- > Poiché le due varietà hanno tempi di maturazione diversi vengono vinificate separatamente.

> Le uve Glera vengono raccolte generalmente a metà settembre. Si procede con la diraspatura, la pressatura soffice e infine con la pulizia del mosto.

La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati.

> Il Pinot Nero invece viene vendemmiato a fine agosto. Dopo la vendemmia si procede con la diraspatura e la pressatura soffice delle uve. Viene effettuata una macerazione prefermentativa di circa 12-16 ore a contatto con le bucce per estrarne il colore.

Successivamente il mosto viene separato dalle bucce e fatto fermentare a temperatura controllata.

> I due vini ottenuti verranno poi assemblati fatti rifermentare secondo il Metodo Martinotti ad una temperatura controllata di 15-16° C e il processo di rifermentazione ha una durata media di 2 mesi.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: rosa madreperla brillante, perlage fine e persistente.

Olfatto: Note olfattive fruttate (con spiccati sentori di mela, pesca bianca, agrumi e fragoline di bosco.) e floreali come fiori di pesco.

Gusto: Fresco e delicato, al palato si presenta fragrante e riconferma le sensazioni olfattive. Si caratterizza per una buona persistenza retro-olfattiva.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11,5%

Zuccheri, g/l: 10-14

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, è un vino da tutto pasto che si abbina egregiamente a piatti freddi e leggeri, come una caprese o un vassoio di prosciutto crudo di media stagionatura, con risotti alle verdure, secondi piatti di pesce non troppo elaborati e carni bianche arrosto o grigliate. Perfetto con il pesce crudo e il sushi. È consigliato anche in abbinamento con la pizza.

Da consumare preferibilmente: Entro 22 mesi.



Bicchiere Consigliato: Flute.

Prodotto disponibile nelle capacità: 20cl; 75cl; 150cl; 300cl

Premi

Silver Medal - The Drinks Business The Prosecco Masters – UK (2021)

