



V73818075

## Prosecco Rosé DOC Spumante Brut - cl 75

Pronol 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 piante per ettaro

**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.

**Bicchieri Consigliati:** Flute.

**Prodotto disponibile nelle capacità:** 20 cl; 75 cl