

PROSECCO ROSÉ

DOC BRUT

2022



Il Prosecco Rosé Bolla è ottenuto da uve coltivate nella zona di produzione del Prosecco. È uno spumante di grande qualità, fragrante e con una personalità spiccata data dall'unione di due grandi vitigni: la Glera e il Pinot Nero.

LE UVE

85% Glera e 15% Pinot nero.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti nella zona del Prosecco (Veneto e Friuli Venezia Giulia).

VENDEMMIA

Prima decade di settembre anticipando la maturazione fisiologica per preservare l'acidità.

VINIFICAZIONE

Le uve immediatamente dopo la raccolta vengono pigiate e pressate soffocemente per estrarre il mosto "fiore". Segue la prima fermentazione alcolica, a temperatura controllata (16 – 18°C), per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave a una temperatura di 15-16°C per la "presa di spuma". La seconda fermentazione inizia inoculando lieviti selezionati, che fermentando lo zucchero, provocano la sovrappressione. Una volta raggiunto il residuo zuccherino voluto si blocca la fermentazione con l'utilizzo del freddo. Segue filtrazione e la successiva preparazione per l'imbottigliamento.

AFFINAMENTO

2 mesi «sur lies».

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore petalo di rosa brillante, perlage fine e persistente.

All'olfatto spiccano sentori fruttati di pesca bianca, agrumi e fragoline di bosco, che accompagnano delle note floreali.

Al gusto, fresco e delicato, si riconfermano le sensazioni olfattive. Si caratterizza per una buona persistenza retro-olfattiva.

GRADAZIONE E ZUCCHERI RESIDUI

11,5%vol, 11 g/l.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO

1 anno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto in qualsiasi occasione. Ideale come aperitivo e con piatti di pesce.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum