www.levolpi.it

PROSECCO ROSÈ DOC SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

90% GLERA
10% PINOT NERO

Vitigno: Glera 90%, Pinot Nero 10%
Zona di Produzione: Baone - Sud Colli Euganei
Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare
Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica, calcareo misto argilloso
Sistema di allevamento: Guyot, Sylvoz
Resa per ettaro: -

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in bianco per il Glera e in rosso per il Pinot Nero con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte. Fermentazione a temperatura controllata.
Presa d Spuma: rifermentazione in autoclave con Metodo Martinotti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosa madreperla brillante.
Perlage: fine e persistente.
Profumo: note fruttate di mela con piacevoli sentori di fiori di pesco.
Gusto: fresco, delicato e fragrante.
Abbinamenti: ideale come aperitivo, ottimo per accompagnare piatti freddi estivi, primi piatti leggeri, carni bianchi grigliate, pesce, sushi, da provare anche con la pizza.
Temperatura di servizio: 6°-8°
Residuo zuccherino: 9 g/l
Gradazione alcolica: 11%