

PROSECCO DOC

ROSÉ EXTRA DRY BIO

Biologico & Vegan



Classificazione - Prosecco DOC Rosé Extra Dry Bio

- Titolo alcolometrico: 11,5 %
- Residuo zuccherino: 12 g/l



Uva e vigneto

- Uve: 85% Glera, 15% Pinot Nero
- Sistema di allevamento: Sylvoz
- Vendemmia: meccanizzata



Vinificazione e presa di spuma

- Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice a freddo
- Presa di spuma: 60 giorni in autoclave (metodo Charmat)



Perlage fine e persistente, colore rosé elegante. Al naso profumo intenso di frutti a bacca rossa, come la fragola selvatica e note delicate di fiori di acacia. Fresco e intenso in bocca, ma sempre ben bilanciato, con un retrogusto che torna sulle note di frutti e fiori sentiti all'olfatto.



Vino da abbinare con delicati antipasti fritti o a base di pesce, come dei bocconcini di capesante gratinate.



Formati disponibili

0,75 l