

PICCHETTO VERDE

PROSECCO DOC ROSE' MILLESIMATO

Scheda tecnica

Zona di produzione	Marca Trevigiana
Vitigno	Glera, Pinot nero
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di vendemmia	dal 10 al 20 settembre
Resa Kg uva per Ha	16.000 Kg
Vinificazione	mediante pressatura soffice
Fermentazione primaria	a temperatura controllata con lieviti selezionati
Presa di spuma	almeno 60 giorni
Affinamento	da 2 a 3 settimane
Medito di spumantizzazione	Martinotti-Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcohol	11%
Residuo zuccherino	13.00 g/l
Acidità totale	6.00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Rosa brillante tenue
Perlage	Fine e persistente
Profumo	Profumo delicato e fragrante, piacevolmente fruttato con spiccati sentori di frutta come fragola, lampone, ciliegia e note floreali come la rosa
Sapore	Estremamente intrigante, elegante ed equilibrato. Piacevole al gusto, con notevole freschezza esaltata da nota fruttata ed un finale aromatico
Temperatura di servizio	6-8 °C
Abbinamenti	Ideale come aperitivo e fuori pasto. Eccezionale abbinato a menù di pesce. Si sposa bene anche con carni bianche e formaggi freschi
Metodo di conservazione	In luogo fresco e al riparo da luce e fonti di calore



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA