

PROSECCO DOC ROSÉ

EXTRA DRY - MILLESIMATO

Vino spumante / *Sparkling Wine*

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

PROVENIENZA
PRODUCTION AREA

Zona DOC Prosecco
Prosecco DOC Area

VITIGNO
VARIETAL

Glera e Pinot nero
Glera and Pinot nero

CARATTERISTICHE / FEATURES

COLORE
COLOUR

Rosa tenue brillante, con perlage fine e persistente.
Pale and brilliant pink, with persistent perlage

PROFUMO
BOUQUET

Delicato, floreale e fruttato. Note di piccoli frutti rossi e neri di sottobosco e vivaci sentori di mela rossa e pesca.
Delicate, floral and fruity. Notes of small red and black berries and lively hints of red apple and peach.

SAPORE
TASTE

Elegante, delicato, fresco, con note fruttate ancora evidenti.
Elegant, delicate and fresh, with still evident fruity notes.

ABBINAMENTI
GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo e con antipasti a base di pesce. Si adatta bene a primi e secondi piatti di pesce e a carni bianche.

PAIRINGS
FOOD

Ideal with appetizers and entrees of fish. It goes well with first and second courses of fish and white meats.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

6-8° C

GRADAZIONE
ALCOHOL

11% Vol

TIPO DI BOTTIGLIA
TYPE OF BOTTLE

Collina

FORMATO
FORMAT

75cl

CONFEZIONE
CASE

cartone da 6 bottiglie
6 bottles

FERMENTAZIONE
SECOND FERMENATION

Seconda fermentazione in autoclave per almeno 60 giorni
Naturally fermented in pressure tank for minimum 60 days

BO
SCO
DEI CIRMIOLI



 **BOSCO**
viticoltori