

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**
PAIRINGS FOOD

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

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

**BO
SCO**
dei Cirmoli

