



Prosecco Rosé Brut Millesimato

-Le Arche-

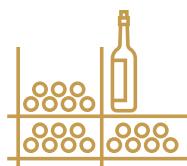


Italia
Veneto
Vincenza



VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosato con una breve macerazione di 24-36 ore ad una temperatura di 8-10°C.



AFFINAMENTO

Prima fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso rivela un aroma intenso e fruttato, con sentori di fiori e frutti come la pesca, lampone, il frutto della passione maturo.



Di un bella tinta rosata che ricorda i fiori di pesca e la rosa. Ha un perlage fine e persistente.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

11,5%



VITIGNO

85-90% Glera
10-15% Pinot Nero

TIPOLOGIA AGRICOLA

Guyot, buona esposizione al sole

VENDEMMIA

Fine Agosto



Ha un sapore fresco con una piacevole acidità.