

# PROSECCO ROSE' DOC

BRUT

## DESCRIZIONE

**Varietà:** Glera e Pinot Nero.

**Tipo di terreno:** di origine alluvionale, composto da calcare ed argilla.

**Sistema di impianto:** Guyot.

**Vendemmia:** ultima decade di agosto e prima settimana di settembre.

**Vigneti:** 3.500/4.000 piante per ettaro.

**Grado alcolico:** 11%

## VINIFICAZIONE

Le uve subiscono una pressatura soffice e una decantazione statica del mosto a freddo. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 16°-17°. Metodo Charmat con presa di spuma in autoclave ad una temperatura controllata. Segue un periodo di riposo in bottiglia.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

**Perlage:** molto fine e persistente

**Colore:** rosato con riflessi brillanti.

**Profumo:** spiccano i sentori fruttati di ciliegia e di frutti di bosco, che accompagnano le delicate note floreali.

**Sapore:** fresco, vivace, piacevolmente asciutto con una buona persistenza olfattiva.

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto ed eccellente con gli antipasti a base di pesce.

Particolarmente apprezzato con la cucina a base di pesce crudo.

**Temperatura di servizio:** 6°-8°.



BORGO VERITAS