



PROSECCO D.O.C. Millesimato Rosé

Si unisce in modo sapiente l'uva Glera e il Pinot nero. L'area di coltivazione delle uve utilizzate per la produzione di questo vino si estende nell'area del Prosecco DOC. Poiché le due varietà hanno tempi di maturazione diversi vengono vinificate separatamente.

Alla vista, il prosecco ha un bel colore rosa tenue e un perlage sottile e persistente. Al naso si percepiscono note fruttate con sentori di pesca, albicocca e ribes.

Al gusto il vino è secco, fresco e delicato, di buona struttura e grande morbidezza. Il risultato è un'armonia di sensazioni e finale fruttato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo, è un vino da tutto pasto che bene si abbina a piatti freddi e leggeri, come una caprese o un vassoio di prosciutto crudo di media stagionatura, minestre di legumi, risotti alle verdure, secondi piatti di pesce non troppo elaborati e carni bianche. Perfetto con il pesce crudo e il sushi. È consigliato anche con la pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-8° C