



PRONOL

ROSÉ  
FRIZZANTE  
PRONOL



V73819075

## Rosé Frizzante - cl 75

Questo Rosé Frizzante Pronol nasce in un territorio storico dove le uve vengono vinificate secondo tradizione, utilizzando metodiche che danno vita a frizzanti di personalità e carattere. È un vino leggero, vivace ed accattivante, caratterizzato da un perlage piacevole e da una delicata colorazione rosata; prodotto con metodo Martinotti, presenta un'esplosione di bollicine dovute all'anidride carbonica che si sviluppa e viene rilasciata naturalmente durante la seconda fermentazione in autoclave.

**Area di Produzione:** Veneto

**Piante per Ettaro:** 2800

**Sistema di Allevamento:** Sylvoz

**Vendemmia:** Metà Settembre

**Resa per Ettaro:** 200 q/Ha

### Caratteristiche:

#### Area di Produzione

Le uve vengono sottoposte ad una breve macerazione: si lasciano a contatto le bucce con il mosto per 24-36 ore prima di procedere alla loro separazione per mezzo di una pressatura soffice. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati. In accordo con il metodo Martinotti la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, una particolare vasca in acciaio pressurizzata che permette il controllo puntuale sia della pressione che della temperatura in modo da preservare la fragranza e gli aromi presenti nelle uve di partenza.

Durante la trasformazione degli zuccheri in alcol i lieviti rilasciano naturalmente l'anidride carbonica che si discioglie nel vino rendendolo «frizzante». Il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.

### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Rosato con delicati riflessi violacei.

**Olfatto:** Delicato e caratteristico, si caratterizza per i sentori fruttati di mela, ciliegia e frutti di bosco (lamponi e ribes in particolare).

**Gusto:** Fresco, vivace, rotondo e sapido, è capace di rinfrescare piacevolmente il palato.

### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 10,5%

**Zuccheri, g/l:** 7-8

**Acidità, g/l:** 5,00-6,50

**Temperatura di Servizio:** 4-5 °C

**Abbinamenti:** Perfetto come aperitivo e per la preparazione di cocktails, è un ideale accompagnamento per gli antipasti, primi piatti leggeri (anche a base di pomodoro), il pesce e le carni bianche.

**Da consumare preferibilmente:** 18 mesi.



**Bicchieri Consigliati:** Tulipano.



**BOTTEGA**  
SpA

BOTTEGA S.P.A.  
Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega, 2  
31010 Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)  
Tel. (+39) 0438.4067 - Fax (+39) 0438.401006  
info@bottegaspa.com - www.bottegaspa.com