



V13074075

Prosecco Rosé DOC Spumante Brut - cl 75

Il Vino dei Poeti Prosecco Rosé DOC è uno spumante Brut che ha origine da uve coltivate in provincia di Treviso e in Friuli Venezia Giulia, coltivate secondo tecniche classiche e tradizionali e che hanno mantenuto negli anni inalterata la loro qualità e la tipicità. Il Vino dei Poeti Prosecco Rosé è ottenuto da un blend di Glera e Pinot Nero.

Area di Produzione: Zona collinare della provincia di Treviso (Veneto)

Vitigno: Glera

Piante per Ettaro: 2500-3000

Sistema di Allevamento: "Cappuccina modificata" - Sylvoz

Vendemmia: Dalla metà di Settembre

Resa per Ettaro: 130 q/Ha

Area di Produzione: Friuli Venezia Giulia

Vitigno: Pinot Nero

Piante per Ettaro: 4500

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Vendemmia: Dalla ultima decade di agosto

Resa per Ettaro: 70/80 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

> L'area di coltivazione delle uve Glera, utilizzate per la produzione di questo vino si estende nella zona prevalentemente collinare della provincia di Treviso, in Veneto. Mentre il Pinot Nero viene coltivato in Friuli.

> Queste aree sono caratterizzate da un clima mite e da terreni argillosi di origine alluvionale ricchi di minerali, condizioni ideali per poter esprimere al meglio le proprietà dell'uva Glera e del Pinot Nero.

Processo Produttivo

> Le uve vengono raccolte, quando le analisi sensoriali effettuate sugli acini in vigneto e le analisi degli indici di maturazione evidenziano una naturale acidità e una buona mineralità (indotta dal terreno).

> Poiché le due varietà hanno tempi di maturazione diversi vengono vinificate separatamente.

> Le uve Glera vengono raccolte generalmente a metà settembre. Si procede con la diraspatura, la pressatura soffice e infine con la pulizia del mosto.

La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati.

> Il Pinot Nero invece viene vendemmiato a fine agosto. Dopo la vendemmia si procede con la diraspatura e la pressatura soffice delle uve. Viene effettuata una macerazione prefermentativa di circa 12-16 ore a contatto con le bucce per estrarne il colore.

Successivamente il mosto viene separato dalle bucce e fatto fermentare a temperatura controllata.

> I due vini ottenuti verranno poi assemblati fatti rifermentare secondo il Metodo Martinotti ad una temperatura controllata di 15-16° C e il processo di rifermentazione ha una durata media di 2 mesi.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: rosa madreperla brillante, perlage fine e persistente.

Olfatto: Note olfattive fruttate (con spiccati sentori di mela, pesca bianca, agrumi e fragoline di bosco.) e floreali come fiori di pesco.

Gusto: Fresco e delicato, al palato si presenta fragrante e riconferma le sensazioni olfattive. Si caratterizza per una buona persistenza retro-olfattiva.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11,5%

Zuccheri, g/l: 10-14

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

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

Da consumare preferibilmente: Entro 22 mesi.



Bicchieri Consigliati: Flute.

Prodotto disponibile nelle capacità: 20 cl; 75 cl; 150 cl