LE MANZANE®

PROSECCO ROSÈ BRUT

DOC

PROFILO:

FLOREALE	●●●●○
FRUTTATO	●●●●●
MINERALITÀ	●●●○○
MORBIDEZZA	●●●○○
SPUMA	●●●●●

FLUTE

6-8 °C	60 MILA	11.5%	10-12	6
TEMPERATURA DI SERVIZIO	PRODUZIONE ANNUALE	GRADAZIONE ALCOLICA	ZUCCHERI RESIDUI (G/L)	ACIDITÀ TOTALE (G/L)

VARIETÀ DELLE UVE

Glera atto a dare Prosecco Doc minimo 85% Pinot nero atto a Prosecco Doc max 15%

ZONA DI PRODUZIONE

Colline moreniche delle Prealpi Trevigiane tra Conegliano e Valdobbiadene.

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

I vigneti si trovano ad un'altitudine variabile tra i 200 e i 300 metri s.l.m. coltivati su terreni di medio impasto tendente all'argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice dell'uva, decantazione statica a freddo del mosto a 13°C e avvio alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 18°C. Successivo travaso e affinamento in acciaio per 2 mesi. Presa di spuma in autoclave di 30 giorni circa a 14/15 °C, affinamento un altro mese in autoclave. Filtrazione e imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 30 giorni circa prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore rosa scarico ravvivato dal perlage, profumo fruttato con leggero sentore di frutti di bosco. Sapore asciutto, fresco con retrogusto leggermente amarognolo. Si abbina anche con primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare, formaggi freschi e carni bianche. Ottimo come aperitivo. Solare. Servire a 7-9°C

Via Maset, 47/B - 31020
S. Pietro di Feletto (TV)

Tel. +39.0438.486606
Fax +39.0438.787881

lemanzane.com