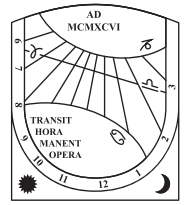


RONFINI



Prosecco Doc Treviso Rosé

Millesimato Brut

SCHEMA TECNICA

Zona di produzione

Area D.O.C. Treviso

Terreno

Colline moreniche, suolo misto di argilla, calcare e roccia

Vitigno

Glera - Pinot Nero

Vinificazione

- Glera: raccolta a mano, pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione alcolica

- Pinot nero: raccolta a mano, pressatura soffice, macerazione e fermentazione alcolica, separazione delle bucce

Spumantizzazione

Presatura di spuma in autoclave secondo il metodo italiano per circa 90 giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11,5 %
Residuo zuccherino	8 g/l
Acidità totale	5,5 g/l
Pressione 20 °C	4 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto

Colore rosa cipria elegante e delicato

Spuma ampia e persistente

Perlage fine e continuo

Profumo

Bouquet fruttato e di fiori bianchi tipici del vitigno Glera accompagnati da note di frutta rossa conferite dal Pinot nero

Sapore

Di buona struttura ma morbido, con piacevoli note floreali. Al retrogusto risaltano le note di frutti rossi

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, in particolare con i piatti a base di pesce

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

