

 Staffilo

PROSECCO DOC

ROSÉ Extra Dry



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO: 90% Glera 10% Pinot Noir

AREA DI PRODUZIONE: Loncon di Annone, vigneti di proprietà

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

DATI TECNICI

DENOMINAZIONE: Prosecco DOC Rosé

GRADO ALCOLICO: 11% vol

ZUCCHERI: 16,00 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,40 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

FORMATI DISPONIBILI: bottiglia da 750ml

VINIFICAZIONE

Vino ottenuto da uve Glera e Pinot Noir da agricoltura biologica e vinificato con il metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa cipria delicato con numerose, fini bollicine che ne esaltano la luminosità.

All'olfatto eleganti profumi floreali di petalo di rosa, peonia e piccoli frutti a bacca rossa come il lampone a seguire litchi e papaia.

Al palato avvolgente e delicato, raffinato nell'equilibrio e nei ritorni olfattivi fruttati e sapido-minerali che rincorrono una freschezza mai aggressiva.

Gradevole il finale fresco e fruttato di lampone.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo ma abbinabile anche a tutto pasto, soprattutto con crudité di pesce. Ideale con gamberoni dell'Adriatico in tempura accompagnati da insalatina di finocchi e arance.

