

L'edizione limitata del nostro Prosecco Rosé dedicata al Campionato Mondiale della Pizza. Un vino raffinato dalla spuma cremosa, creato per esaltare ogni spicchio con il tocco accattivante firmato Sutto.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosa cipria luminoso e brillante.

Profumo

Delicate note di rosa e di piccoli frutti rossi si aprono a piacevoli note tropicali di litchi e papaia.

Sapore

Un sapore armonico e fresco arricchito da un perlage sottile e persistente. Al palato si dimostra delicato e raffinato, con un note croccanti e fresche che esaltano il retrogusto prolungato, avvolgente e fruttato.

Tipologia produttiva

Pressatura soffice delle uve, prima fermentazione in serbatoio; presa di spuma in autoclave secondo il metodo Charmat-Martinotti, con sosta sui lieviti superiore a due mesi.

Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol.

Residuo zuccherino: 7-8 g/L

Vigneti

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato, età media dei vigneti 15 anni, densità circa 4000 ceppi per ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Sassoso in superficie, in profondità predominante è la presenza di Caranto, argilla limoso sabbiosa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare.

Vendemmia

Seconda quindicina di agosto per il Pinot Nero, seconda quindicina di settembre per il Glera.

Uvaggio

Glera e Pinot Nero.

Capacità evolutiva

Vino di prima beva.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Ideale come aperitivo, esprime il suo massimo potenziale con i lievitati. Dalle focacce alle pizze gourmet meglio se a base di pesce o crostacei, dove la freschezza del calice bilancia la fragranza del forno.

Servizio

Va servito fresco alla temperatura di 6-7°C preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	16	5	80	480