



TERRE DI
CAPELVENERE
- TRA I DUE FIUMI -

PROSECCO ROSÉ

Denominazione di Origine Controllata
MILLESIMATO

Brut

ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Provincia di Treviso

Vitigno: 90% Glera, 10% Pinot Nero

Terreno: argilloso, compatto

Forma di allevamento: Cappuccina

Epoca di vendemmia: prima quindicina di settembre

Tipo di raccolta: manuale

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice

Resa: 70%

Fermentazione e affinamento: in tini d'acciaio termocondizionati

Presatura di spuma: 60 gg.

Spumantizzazione: Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 11 gr. lt.

Gradazione alcolica: 11,5 % vol.

Acidità totale: 5,5-6 gr. lt.

Pressione in bottiglia: 5 atm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: si presenta di colore rosa tenue.

Olfatto: sentori tipici del Prosecco di fiori bianchi e frutta a pasta bianca, arricchiti da note di frutta rossa.

Gusto: freschezza tipica del Prosecco, con maggiore rotondità e morbidezza.

ABBINAMENTI

Indicato per aperitivi o per accompagnare primi piatti leggeri. Ottimo a tutto pasto con piatti a base di pesce.

Servire a 8 °C, stappando al momento del consumo.



follow us



CAPELVENERE SOCIETÀ AGRICOLA DI BUSETTO M. & BERTAZZON M. S.S. Via Mire, 41 - 31020 Refrontolo (TV) Italia