

Scheda tecnica

Goto Rosa

Prosecco DOC Rosè Brut Millesimato 2022

Denominazione	Prosecco DOC Rosè Brut millesimato 2022
Zona di origine	Veneto
Terreno	Argilloso
Vitigno	Glera
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di vendemmia	10- 20 settembre
Uva per ha max	180 q.li/ha
Vinificazione	Glera: in bianco con pressatura soffice; Pinot Nero: macerazione di un giorno e successiva pressatura soffice.
Fermentazione primaria	Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Presa di spuma	30-40 giorni
Affinamento	2-3 mesi
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat

Perlage	Sottile e continuo
Spuma	Soffice
Profumo	Sentori di piccoli frutti rossi accompagnati da profumi di ciliegia, agrumi dolci e mela croccante.
Gusto	Di ottima bevibilità, Glera e Pinot Nero sono in perfetta sintonia, in perfetto equilibrio.

Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	9 gr/lt
Pressione	5,20 atm
Allergeni	Solfiti



Abbinamenti: Aperitivo ideale, accompagna eccellentemente piatti a base di molluschi, pesce crudo, crostacei e pietanze tipiche della cucina orientale.

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

Temperatura di servizio: Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

Formati disponibili: 0,75 lt.