



# ca'tullio

## VINI SPUMANTI

### PROSECCO D.O.C. ROSÉ BRUT Millesimato



**L'uva:** Glera 90% e Pinot Nero 10%

**La vinificazione:** pressatura soffice dell'uva e illimpidimento del mosto per decantazione statica a freddo, fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Opportuno assemblaggio e costituzione della cuvée atta a dare Prosecco Rosé. Successiva rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati alla temperatura di 16-17°C e permanenza in autoclave per circa 2 mesi. Imbottigliamento e riposo in bottiglia in magazzino condizionato.

**Il vino:** colore brillante, delicatamente rosato, perlage fine e persistente. Profumo fruttato con note di piccoli frutti rossi, floreale con note di violetta, rosa selvatica; può presentare dei leggeri sentori di crosta di pane. Palato fresco, sapido, dalla buona persistenza e leggermente robusto.

**L'abbinamento:** perfetto come aperitivo, si sposa bene con finger food cremosi o stuzzichini salati, piatti a base di pesce o carni bianche, ma anche con dessert a base di frutti rossi o fragole. Servire freddo, ad una temperatura di circa 8°C.

**Gradazione alcolica:** 11%vol

**Residuo zuccherino:** 10-12 g/l