MENESTRELLO

IT EN



Menestrello

Prosecco Rosé DOC

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e pressate delicatamente per ottenere il mosto, che viene sottoposto a refrigerazione e filtrazione. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 18°C e i 22°C. Terminata la fermentazione, si procede alla vinificazione secondo il metodo Charmat.

Caratteristiche

Questo Prosecco Rosé, molto fresco ed equilibrato, si caratterizza per il suo colore rosa tenue e per il perlage fine e persistente. Il suo bouquet è principalmente fruttato, con note di fragoline di bosco, ciliegia e lampone.

Abbinamenti

Perfetto per ogni occasione, come aperitivo, e da abbinare a primi piatti leggeri o crostacei.

Glera, Pinot Nero	**Veneto, Friuli Venezia Giulia**	**8-10 °C**	**Alcol: 11%** **Zuccheri: 15 g/l**