MENESTRELLO

IT EN



Menestrello

Prosecco DOC

Vinificazione

Il Prosecco Rosé Doc extra dry è una cuvée composta da uve Glera e Pinot Nero. Le uve vengono raccolte manualmente e poi pressate in modo soffice per ottenere un mosto illimpidito mediante le operazioni di refrigerazione e filtrazione. Segue la fase di fermentazione del mosto in vasche di acciaio ad una temperatura fra i 16°- 18°C. A fermentazione conclusa si avviano le fasi di stabilizzazione e spumantizzazione con il metodo Charmat. Prima della fase di spumantizzazione viene aggiunta una quota di Pinot Nero che conferisce al nostro prosecco il tipico colore rosato.

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 con piatti a base di pesce ed a tutto pasto. Ottimo come aperitivo per accompagnare stuzzichini ed antipasti.

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