

Prosecco Rosé DOC Vino Spumante  
iBlanc



### Denominazione

Prosecco Rosé D.O.C. Vino Spumante

### Vitigno

Glera dall'85 al 90%, Pinot Nero vinificato in rosso dal 10 al 15%.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6° C

### Affinità gastronomiche

ideale con piatti affumicati, in particolare con salmone, trota fi fiume di acqua dolce e mozzarella.

### Provenienza

province di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza in Veneto, e province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine in Friuli Venezia Giulia.

### Vinificazione

quando le uve glera stanno raggiungendo la giusta maturazione vengono vendemmiate per ottenere un patrimonio acido ed una superiore freschezza gustativa e poi portate alla cantina di vinificazione dove, dopo aver subito la diraspatura e la pigiatura, vengono poste in una pressa soffice ed il mosto viene separato dalle bucce, raffreddato ed illimpidito mediante flottazione. Al mosto limpido vengono aggiunti i lieviti per avviare la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 16-18°C. Terminata quest'ultima, al vino nuovo viene abbassata la temperatura a 8-12°C e dopo 8 giorni si opera il primo travaso, ottenendo il vino base glera per il Prosecco rosato. Al raggiungimento della perfetta maturazione delle uve di Pinot Nero, si dà inizio alla vendemmia. I grappoli arrivano in cantina per essere diraspati e pigiati e posti a fermentare con le bucce nei vinificatori. La fermentazione alcolica avviene a una temperatura controllata di 25°C, i rimontaggi sono programmati e ogni 3 giorni viene eseguito un delestage, dopo 5-6 giorni si esegue la svinatura e la pressatura delle vinacce. Così otteniamo il vino base Pinot Nero per il Prosecco rosato. La base di Pinot Nero viene poi assemblata con la base Glera. E si può procedere alla presa di spuma.

### Presa di spuma

il vino base spumante viene filtrato sterilmente, aggiunto degli zuccheri necessari alla presa di spuma e di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini spumanti e posto in una autoclave per rifermentare e poter raggiungere la sovrappressione desiderata. Una volta raggiunta la pressione desiderata, viene raffreddato a -2-0°C e fatto maturare con i lieviti eseguendo brevi batonage. Dopo 60 giorni è possibile filtrare il vino per imbottigliare.

### Colore

rosa tenue e brillante, piacevole presenza di spuma, perlage persistente.

### Profumo

fine ed elegante. Note fruttate e floreali tipiche delle uve di provenienza.

### Sapore

fresco e caratteristico, ottima la lunghezza e persistenza. Interessante la rispondenza olfattiva con quanto percepito al profumo.

### Confezione

bottiglie da 75 cl. scatole da 6.

### Premi