

TOSTI 1820

PROSECCO DOC ROSÈ MILLESIMATO



Un nuovo modo di interpretare il Prosecco doc che, nel rispetto della tradizione, sposa il vitigno Pinot nero per far nascere un piacevole spumante rosato dalle caratteristiche di mineralità, freschezza e leggera aromaticità. Un profilo giovane e fresco per queste bollicine dal colore rosa tenue e dai profumi inebrianti.

VITIGNO: Glera 85%, Pinot nero 15%.

TERRITORIO: vigneti coltivati sui terreni più adatti a glera e pinot nel territorio della denominazione.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE: pressatura dell'uva glera e vinificazione in bianco con fermentazione a bassa temperatura, per il Pinot nero vinificazione tradizionale in rosso con breve macerazione delle bucce per estrarre il colore. Blend delle due basi ottenute per costituire la cuveè.

RIFERMENTAZIONE: aggiunta dello sciroppo zuccherino e rifermentazione in autoclave a bassa temperatura fino ad ottenere una sovrappressione di 5,5 bar. Arresto della fermentazione mediante refrigerazione.

Durata del processo di rifermentazione e sosta sui lieviti: minimo 60 giorni.

DATI TECNICI

ALCOOL: 11 % vol

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 12 g/l

SOVRAPRESSIONE: 5,5 bar

PROFILO SENSORIALE

SPUMA: abbondante e persistente.

PERLAGE: fine, costante e persistente.

COLORE: rosa tenue con riflessi granato.

PROFUMO: gentile e fresco. La delicata vena aromatica si fonde con le note eleganti e fruttate.

SAPORE: morbido e vivace con una piacevole mineralità. Un incontro equilibrato tra la tipica nota aromatica e la vena leggermente amarognola. Retrogusto piacevole, netto e pulito.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°C

CAPACITÀ DISPONIBILI: cl 75