



Prosecco Rosé Brut

Assemblaggio di uve Glera e Pinot Nero (vinificato in bianco). Varietà che ben si adatta all'alta quota dove riesce ad esprimere le sue migliori caratteristiche organolettiche. Belluno rappresenta la tenuta dei vigneti della cantina a 400 metri di altitudine dove si producono le migliori basi spumanti. Fresco ed ideale per gli aperitivi estivi ventilati. La leggera effervescenza ha una spuma molto delicata ed elegante. Si differenzia dagli altri Pinot Nero della regione per la forte escursione termica a cui è sottoposto e quindi per l'eleganza del suo bouquet aromatico.

ZONA DI PRODUZIONE:

Tenuta Cor – Belluno – 400 mt
sopra il livello del mare

VITIGNO:

85% Glera 15% Pinot Nero

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Sylvoz

VENDEMMIA:

10 - 15 Settembre

RESA: 135 quintali per ettaro**TECNOLOGIA ADOTTATA:**

Vinificazione in rosato mediante
pressatura soffice a temperatura
controllata di fermentazione

PRESA DI SPUMA E AFFINAMENTO:

Rifermentazione in grande
recipiente "metodo Charmat/
Martinotti" per minimo 60 giorni

ALCOL: 11 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 6 g/l

ACIDITÀ: 5,8 g/l

PRESSIONE: 4,9 atm

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e
asciutto, bottiglie verticali

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 °C

PERLAGE E SPUMA: Fine e persistente

PROFUMO: Floreale con note
delicate di violetta selvatica

GUSTO: Note di fragolina di bosco
e lampone

ABBINAMENTI: Ostriche, filetto di
salmone o cibi etnici piccanti

leRughe