



# 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