



PROSECCO DOC ROSE' SPUMANTE BRUT

Prosecco DOC Rosé Spumante Brut de la Sutto este un vin spumant elegant și rafinat, care combină tradiția producției de Prosecco cu inovația adusă de includerea Pinot Noir în amestec. Acest vin se remarcă prin culoarea sa roz pal, perlația fină și persistentă, și un buchet aromatic complex, ce îl face ideal pentru ocazii speciale și momente de celebrare.

TERROIR

VIILE: Viile destinate producerii acestui Prosecco Rosé se află în zona de terenuri deluroase din provinciile Treviso, Trieste, Pordenone, Veneția, Padova, Vicenza și Belluno. Solurile sunt în general argilo-calcaroase și bine drenate, oferind o expunere excelentă la soare, ceea ce asigură o coacere uniformă și optimă a strugurilor. Plantațiile utilizează în principal sistemele de sprijin „pergola” și „spalier”, iar gestionarea viticolă este riguros controlată, pentru a obține un randament de aproximativ 18 tone/hectar, în conformitate cu reglementările DOC. Aceste condiții favorizează cultivarea unor struguri de înaltă calitate, fundamentali pentru obținerea unui Prosecco de calitate.

PERIOADA DE RECOLTARE: Recoltarea are loc în două etape: în a doua jumătate a lunii august pentru Pinot Noir și în a doua jumătate a lunii septembrie pentru Glera. Această separare asigură maturarea optimă a fiecărui soi, contribuind la complexitatea finală a vinului.

VINIFICATIE: Vinificarea se realizează prin metoda Charmat (sau Martinotti), care implică o fermentare secundară în autoclave, la temperaturi controlate. Această metodă permite obținerea unei perlații fine și persistente, precum și păstrarea aromelor delicate ale strugurilor.



SOIURI DE STRUGURI

88% Glera

12% Pinot Noir

TIP DE VIN **FORMAT**
Vin spumant 0,75 lt
sec

TEMP. DE SERVIRE
6-8 °C

ZAHAR REZIDUAL
8g/l

GRADUALCOOLIC
11% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Roz pal, delicat și strălucitor,

AROMA : intens și plăcut, dominat de arome proaspete de fructe de pădure, cum ar fi căpșuni și zmeură, în armonie cu note florale de trandafiri și lavandă și cu un subtil fundal de fructe albe (para și măr), caracteristic soiului Glera.

GUST : Gustul este sec și vibrant, cu o aciditate energetică ce adaugă o notă de prospețime remarcabilă. Este ușor și bine echilibrat, iar aromele fructate persistă în final, lăsând o senzație plăcută și revigorantă.

ASOCIERI CULINARE

Se potrivește perfect cu aperitive ușoare, fructe de mare, sushi, salate proaspete, brânzeturi moi și deserturi delicate, precum tarte cu fructe sau mousse de zmeură.

Vinuri de VIS
by Dionysos CVS
Vini Italiani Stupendi