



ANTICHE TERRE[®]
VENETE

www.anticheterrevenete.it



PROSECCO ROSE' SPUMANTE EXTRA DRY

CLASSIFICAZIONE. Prosecco DOC Rosé Extra Dry.

UVAGGIO. 85% Glera, 15% Pinot Nero.

VIGNETI. Uve coltivate nella provincia di Vicenza. Il sistema di allevamento è Guyot e Sylvoz. I vigneti beneficiano di un'escursione termica ideale tra il giorno e la notte.

VINIFICAZIONE. Pressatura soffice e pulizia del mosto per la mia decantazione a freddo.

GRADAZIONE ALCOLICA TOTALE. 11,5%.

ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO. 5.7 grammi per litro.

ZUCCHERI RESIDUI. 13,4 grammi per litro.

ESTRATTO SECCO TOTALE. 34 grammi per litro.

PH. 3.13.

COLORE. Rosa brillante simile al fiore del pesco, perlage fine e persistente.

PROFUMO. Bouquet floreale e fruttato di lampone, pesca e frutto della passione.

SAPORE. Fresco e vivace di acidità.

SERVIZIO. Servire a 6-8 °.

ABBINAMENTI. L'aperitivo italiano. Ottimo con stuzzichini salati o con pesce, frutti di mare e carni bianche e con dolci alla frutta o semplicemente con le fragole.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13