



CENETAE

SCHEDA TECNICA



Prosecco Rose' D.O.C. Brut Millesimato

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Vitigni: Glera / Pinot Nero

Regione di produzione: Veneto

Zona di provenienza delle uve: Comune di Motta di Livenza

Sistema di allevamento: Cordone libero

Densità d'impianto: 3246 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: 20 settembre – 5 ottobre

Caratteri organolettici: Perlage fine e persistente, colore rosa brillante, profumo di delicata intensità ed equilibrio, fresco e fruttato con note fragranti di fragoline di bosco, lamponi, ribes rosso e ciliegia, arricchito da note di pesca e albicocca. Sapore delicato e persistente.

Dati analitici medi: Alcol 11,0% Vol. –
Zuccheri 9 g/l

Accostamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, si accompagna a primi e secondi piatti a base di pesce e verdure, carni bianche e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C – Ideale servire con secchiello e ghiaccio

Conservazione: In luogo fresco e buio.

