



ROSÈ PROSECCO TREVISO DOC



Vitigno: Glera di collina 90% – Pinot nero 10%.

Località: San Pietro di Feletto.

Lavorazione del terreno: Meccanica senza utilizzo di erbicidi.

Condizione del vigneto: Principalmente a mano, lotta integrata.

Forma di allevamento: Doppio capovolto.

Vinificazione: Pressatura soffice sequenziale di uva intera e fermentazione in acciaio.

Presatura di spuma: Metodo Martinotti e sosta sui lieviti per al meno due mesi.

Aspetto: Colore rosa tenue mediamente carico.

Carattere: Delicato con un'espressione floreale e fruttata dove sono presenti rose e ribes. Si svolge dolcemente e verticalmente sul palato con una persistenza acidula e fragrante.



NOTE TECNICHE

Gradazione alcolica:	11%	vol.
Acidità totale:	5,7	g/l.
Zuccheri residui:	8-10	g/l.

I dati sono indicativi in quanto suscettibili di variazione a seconda dell'annata.

FORMATI	IMBALLI	CONFEZIONI REGALO
750ml.	6 bottiglie stese	1 / 2 / 3 litografate 1 / 3 / 6 legno