PRA' DELLA LUNA

Prosecco Rosé

BRUT MILLESIMATO

UVAGGIO
85% Glera, 15% Pinot Nero

TERROIR
Terreno drenante, ghiaioso e ricco di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Sylvoz

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice delle uve, prima fermentazion in vasche d'acciaio a temperatura controllata

SPUMANTIZZAZIONE
Metodo Charmat, seconda fermentazione in autoclave di oltre 3 mesi a temperatura controllata di 13-14°C

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Da 1 a 3 mesi

GRADAZIONE
11,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore rosa antico. Profumo intenso caratterizzato da sentori di frutti rossi. Perlage persistente con spuma fine. All'assaggio è secco ed equilibrato, dotato di una struttura leggera con sapori di lampone e frutti di bosco.

TEMPERATURA CONSIGLIATA
6°C - 8°C

CAPACITÀ
0,75 L

ABBINAMENTI
Ideale con antipasti e salumi

DOSAGGIO
7 g/l

Coop Pra' della Luna s.a.
Via 8 marzo, 3
33030 Talmassons (UD)
cantina@pradellaluna.com
www.pradellaluna.com