

# Prosecco DOC Rosé Brut

Il Prosecco DOC Rosé Torresella nasce dal blend di glera e pinot nero allevati secondo le più moderne tecniche viticole. Le varietà vengono vinificate separatamente: il glera, vinificato in bianco, fermenta per 7/8 gg alla temperatura di 16 °C, mentre il pinot nero viene fermentato in rosso per 6/7 gg. La cuvée viene assemblata poco prima della presa di spuma e la percentuale di pinot nero può variare dal 10 al 15% a seconda dell'annata. La seconda fermentazione e la sosta sui lieviti conseguente, richiedono almeno 60 gg. al fine di ottenere un perlage fine e persistente e un colore più stabile nel tempo.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Un colore rosato tenue fa da raffinato preludio al fragrante bouquet di fiori, di note di agrumi e di piccoli frutti a bacca rossa avvertibile all'olfazione diretta. L'eleganza dei profumi trova esaltazione al palato nella freschezza gustativa tanto vibrante quanto avvolgente, resa gioiosa dal fluttuante gioco delle bollicine che ne esaltano la vocazione alla leggerezza e alla bevibilità, prolungando in un piacevole finale i delicati sentori aromatici.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, ben si abbina alla vasta gamma di antipasti della tradizione italiana, come pure alle creazioni di pesce e verdure, possibilmente dai cenni cromatici rosati (gamberetti, salmone, rapa, pomodoro ecc.), giocate su leggerezza e fragranza. Abbinamento altrettanto curioso e affascinante risulta quello con i piatti speziati e saporiti della cucina orientale.

UVE	Glera, Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE	Nord-est Italia
ALTITUDINE	Vigneti di pianura
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Da origine fluviale-alluvionale e di suoli a medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz per il pinot nero, doppio capovolto per la varietà glera
DENSITÀ DELL'IMPIANTO	3700-4500 ceppi per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO	11,50% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA	2/3 anni
BTG PER CARTONE	6
FORMATO (cl)	75

