



Kolleksioon PRESTIGE

Prosecco Rosé DOC Millesimato *Extra Dry*

**KASVUPIIRKOND:**

Prosecco DOC piirkond.

**VIINAMARJASORDID**

Glera ja Pinot Noir' segu, mis on punakaks vinifitseeritud.

VINIFIKATSIOON:

Eriti kuiv Millesimato vahuvein, mis on saadud Glera ja Pinot Noir' viinamarjade punakaks vinifitseerimisel. See annab kuveele rabava, roosat virsikuõit meenutava, värvi. Veini sekundaarseid aroome parandatakse Charmat' meetodil teise kääritamise käigus, kui seda 60 päeva pärmil autoklaavitakse.

ALKOHOLISISALDUS:

11 mahu%

ÜLDHAPPELISUS:

5,5 - 6,5 g/l.

SUHKRUTE SISALDUS:

14 - 17 g/l.

SERVEERIMISTEMPERatuur:

6° - 8°C

TAJUPROFIIL:

Rabav roosa virsikuõie värv annab märku puuviljasest buketist, milles on tunda noote punastest puuviljadest ja greibist. Pärmi pikaajaline küpsemine annab endast märku mee ja leivakoore aroomidega.

SOOVITUSED SERVEERIMISEKS:

Mitmekülgne vahuvein, mis sobib ideaalselt kogu söögikorra juurde, suurepärase valik kõige jaoks, aperitiivist näputoiduni ja Itaalia stiilis lõunasöögini, mis põhineb just karpidel, koorikloomadel ja toorestel mereandidel. Ideaalne ka mereannirisoto kõrvale.