

Просеко Розе Брут Милесимато Арджео DOC

Prosecco Rose Brut Millesimato Argeo DOC



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Венето, Тревизо
Винарна	Ругжери

Технически данни

Сортов състав	Глера (макс. 85%), Пино Ноар (макс. 15%)
Вид	Пенливо вино - розе, Брут Милесимато
Разфасовки	250 мл, 750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	Първата ферментация на Глерата протича без контакт с ципите при контролирана температура от 18 °C. Пино Ноарът ферментира при 25°C, в контакт с ципите за около 4-5 дни. Следва бавна втора ферментация в големи херметизирани съдове при 14-15 °C, последвана от контакт с фините утайки за минимум 2 месеца. Налягане в бутилката: 5,5 атм. Остатъчна захар: 9 g/l.
Отлежаване	В големи херметизирани съдове и след това в бутилка за кратък период от време.

Описание

Накратко	Това е първото розе с надпис "Prosecco" на етикета. Благодарение на съвместните усилия на няколко производители, включително екипа на Ruggeri, законодателството на региона най-накрая бе променено, за да разреши производството на розета. *Това е Millesimato Prosecco, което означава, че виното е произведено с минимум 85% грозде от реколтата, посочена на задния етикет.
Дегустационни бележки	Деликатен розов цвят, напомнящ цвят на праскова, фини перли. На нос: типичните ароматни нотки на сорта Глера са обогатени с много деликатни и свежи аромати на свежи плодове - касис и малина. Букетът от бели цветя и горски плодове накрая завършва с много приятна нотка на свежи листа от розмарин. На небце всяка глътка е изпълнена с много приятната свежест, вкус и структура, характерна за Пино Ноар. Финалът е дълъг, комплексен и хармоничен.
Съчетание с храна	Отлично като аперитив с хапки или с леки тестени изделия с песто или сосове на основата на гъби. Опитайте с карпачо от цвекло или лека салата от чери домати, пресни билки и авокадо. Вкусен с десерт като пресни ягоди. Температура на сервиране: 5 - 7 °C. Отворете непосредствено преди сервиране.

Бележки

