

Prosecco “Ca’ Lisetta” Rosé Brut

D.o.c.

Varieta'

Glera e Pinot Nero

Vinificazione:

L'uva Glera viene pigiata e pressata in modo soffice, il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata fino ad ottenere il vino base. L'uva Pinot Nero viene fatta macerare per circa 5 giorni a 22-23° per esaltare le note fresche di lampone e piccoli frutti. L'assemblaggio della cuvée fra Glera e Pinot Nero avviene al momento della spumantizzazione secondo il “Metodo Italiano”; processo che dura circa 3 mesi al fine di esaltare le caratteristiche dello spumante.



Note Degustative

Visivo:

rosa antico, perlage fine e persistente.

Olfattivo:

profumo di lampone, mela golden e pesca.

Gustativo:

bollicina di consistenza cremosa e particolare connubio gustativo fra sensazioni fruttate e piccoli frutti rossi. Finale sapido.



Abbinamenti:

particolarmente apprezzato sia come aperitivo che in accompagnamento ad antipasti di mare, ottimo con primi saporiti e carni bianche.

 8-10°C

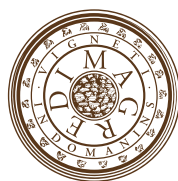
 750 ml

 11% vol.

 2 anni

Consiglio

Evitare che la bottiglia subisca sbalzi di temperatura eccessivi. Buona norma non far sostare il prodotto per lungo tempo nel frigorifero.



Cantine e Vigneti
I MAGREDI

