



# Prosecco D.O.C. ROSÉ MILLESIMATO BRUT



**Zona di produzione:** DOC



**Vitigno:** Prosecco DOC, Pinot Nero



**Sistema di Allevamento:** Doppio Capovolto con sesto d'impianto di 4000 piante per ettaro.



**Vendemmia:** La vendemmia comincia dalla metà di settembre con la verifica della maturazione dell'uva nelle diverse ubicazioni dei vigneti e prosegue fino ad inizio ottobre. Successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.



**Vinificazione:** L'uva viene raccolta prima della maturità tecnologica per poter avere una buona acidità, si procede con la pressatura dell'uva intera per l'ottenimento del mosto che andrà a fare la prima fermentazione alcolica in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata. Ottenuto il vino base si procede con la presa di spuma attraverso il metodo Charmat-Martinotti. Il vino viene lasciato maturare in autoclave per circa 2 mesi. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che inizi ad essere commercializzato.



**Colore:** Rosa tenue, con perlage fine e persistente



**Note olfattive e gustative:** Un bouquet floreale e fruttato dove si ritrovano note di rosa, fragola e marasca. Al palato si dimostra asciutto e piacevolmente acidulo.



**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo accompagnamento con dei risotti di verdure o pesce, perfetto connubio con piatti a base di funghi, intrigante l'abbinamento con i crostacei.



**Temperatura di servizio:** 8-10° C



**Gradazione alcolica:** 12% Vol.



RONCO MARGHERITA

Azienda Agricola Ronco Margherita Pinzano al  
Tagliamento - Friuli Venezia Giulia - Italy T. (+39)  
0432.950845 - [www.roncomargherita.it](http://www.roncomargherita.it)