

LINEA PELLEDOCA

21 COLLECTION

PELLEDOCA

Prosecco DOC Rosé



Vitigni: Glera e pinot nero

Zona Vitivinicola: Veneto

Altitudine: 150-200 mt

Tipo di suolo: argilloso

Sistema di Allevamento: spalliera

Resa uva q.li/ha: 130

Epoca della Vendemmia: inizi di settembre



Vinificazione: fermentazioni in acciaio a temperatura controllata

Durata fermentazione: 30 giorni

Gradazione Alcolica: 11%



Colore: rosa madreperla brillante

Profumo: tenue e delicato; al naso spiccano note di piccoli frutti rossi come lamponi e ciliegie

Sapore: fresco e delicato, con un finale lungo e persistente nel quale spiccano note fruttate



Abbinamenti: adatto ad una cucina a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Formati disponibili: 0,75 L