

Ca' Neva

PROSECCO ROSÉ

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

EXTRA DRY

Uve: Glera e Pinot Nero

Denominazione: DOC

Epoca di vendemmia: inizio Settembre

Glera e Pinot Nero vengono vinificati separatamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la vinificazione separata, i due vini vengono uniti per creare il blend ideale, dove la Glera conferisce freschezza e vivacità, mentre il Pinot Nero, con il suo carattere più strutturato, conferisce al vino delicate note rosate e un profilo aromatico più complesso e fruttato. Il vino viene spumantizzato secondo il metodo Martinotti (o Charmat), con la seconda fermentazione che avviene in autoclave.

Colore: rosa brillante con un perlage fine e persistente.

Profumo: bouquet elegante con note fruttate di frutti rossi come fragola, lampone. Si percepiscono inoltre sentori di frutta fresca, tipici della Glera, come mela verde, pera e agrumi, che contribuiscono a un profilo aromatico fresco e invitante.

Gusto: in bocca è fresco e armonico, con una buona acidità, il finale è pulito, elegante e fruttato.

Temperatura di servizio: 6 °C.



Ca' Neva Srl - Caneva (PN) - ITALIA
