

FAMIGLIA GASPARETTO PROSECCO ROSÉ DOC TREVISO BRUT



RIVE
DELLA CHIESA®



Formato bottiglia: 0.75 l
Cartone: 6 bottiglie

Vitigno: 85% Glera, 15% Pinot Nero

Zona di produzione: Treviso

Vinificazione:

Dopo esser state raccolte, le uve Glera vengono sofficemente pressate per ricavarne il mosto, che viene poi inoculato di lieviti selezionati e fatto fermentare a temperatura controllata di 15/16 gradi. Le uve Pinot Nero, invece, vengono sottoposte a macerazione sulle bucce per 6 giorni. In seguito, le due varietà vengono tagliate e sono pronte per la spumantizzazione.

Spumantizzazione:

La presa in spuma avviene secondo il metodo Charmat-Martinotti.

Gradazione alcolica: 11%

Residuo zuccherino: 6-12 Gr/L



Colore del vino:

Rosa pallido, perlage fine ed elegante



Olfatto:

Delicati sentori di frutta rossa quali fragole e ciliegie, accompagnati dai classici sentori del prosecco ossia mele e pere arricchite da note floreali.



Gusto:

Le bollicine vivaci e cremose si fondono con una piacevole croccantezza e una struttura equilibrata. I sentori di frutta rossa si fondono armoniosamente con una sottile nota di agrumi.



Abbinamenti:

Questo vino si abbina perfettamente ad antipasti caldi e freddi, piatti di pesce come il risotto ai frutti di mare e formaggi freschi. È ottimo anche come aperitivo.



Temperatura di servizio:

6°-8°