

GASPARETTO  
HOW DO  
YOU FEEL  
**PROSECCO**  
**ROSÉ**  
**DOC**  
**TREVISO**  
**BRUT**

  
**RIVE  
DELLA CHIESA®**



**Formato bottiglia:** 0.75 l  
**Cartone:** 6 bottiglie

**Vitigno:** 85% Glera, 15% Pinot Nero

**Zona 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 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°