



Lele

PROSECCO DOC ROSE' MILLESIMATO BRUT

Da uve Glera e Pinot Nero prende vita questo spumante dall'ottima freschezza e bevibilità. Spumantizzato con metodo Martinotti, il Prosecco Rosé è il compagno perfetto per un aperitivo o una cena creativa tra amici.

| | |
|-----------------------|--|
| UVE | Glera e Pinot Nero |
| RESA UVE | Glera: Circa 180 qli/ha / Pinot Nero: 100 qli/ha |
| ORIGINE | Glera: Veneto Sud Orientale / Pinot Nero: Alta pianura friulana occidentale, Spilimbergo |
| ALTITUDINE | Glera: 30-40 metri slm / Pinot Nero: 130 m slm |
| METODO DI ALLEVAMENTO | Glera: Doppio capovolto e cordone libero Pinot Nero: Allevamento a guyot |
| DENSITÀ DI IMPIANTO | Glera: 3.600 - 4.000 / Pinot Nero: 4.000 piante per ettaro |
| SPUMANTIZZAZIONE | Minimo 60 giorni con Metodo Martinotti |
| ANNATA | 2022 |
| DATI ANALITICI | Alcool 11% vol Acidità Totale 5,8 g/l Zuccheri 8 g/l |
| LONGEVITÀ | 18/24 mesi |

Terreni

Glera: terreno limo-argilloso moderatamente profondo e alcalino, tipico e caratteristico della pianura veneta. Poggia su uno strato antichissimo - un paleosuolo - detto "caranto".

Pinot Nero: terroir di tipo alluvionale, prevalentemente ghiaioso o sassoso definito "claps".

Vinificazione

Glera: pigiatura e pressatura soffice con separazione veloce del mosto dalle bucce. Fermentazione svolta in acciaio alla temperatura di 15-16° C.

Pinot Nero: macerazione a 8-10° C per 24 ore. Fermentazione a temperatura controllata. Assemblaggio. La presa di spuma avviene poi in autoclave con metodo Martinotti.

Degustazione

Si presenta con un elegante colore rosa antico. Al naso sprigiona profumi di rosa e piccoli frutti rossi, accompagnato da gradevoli note fruttate. In bocca è equilibrato, elegante e persistente, contributo dato dal Pinot Nero.

Abbinamenti

Per un aperitivo, per un sushi o per una cena di alta cucina vegetariana. Ottimo con crostacei, molluschi, primi leggeri della tradizione mediterranea come gli spaghetti alle vongole e pomodori Pachino. Una bollicina versatile e beverina.

