



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	2024
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.

