

PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO



SPERONE

DENOMINAZIONE
PROSECCO D.O.C. ROSÉ MILLESIMATO

VITIGNO
Cuvée 85%-90% Glera & 10%-15% Pinot Nero.

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice e fermentazione condotta a temperatura controllata con lieviti selezionati in vasche di acciaio inox. Lenta presa di spuma per almeno 60 giorni.

CARATTERISTICHE
Delicato colore rosa tenue con un perlage persistente. Fresco e piacevolmente fruttato con un elegante ed armonioso bouquet di fiori bianchi e sentori di frutta rossa.

ABBINAMENTI
Come aperitivo e con antipasti a base di pesce o frutti di mare. Gradevole con carni bianche e verdure grigliate.
Servire freddo a 6° C.

DENOMINATION
PROSECCO D.O.C. ROSÉ MILLESIMATO

VINE
Cuvée 85%-90% Glera & 10%-15% Pinot Noir.

VINIFICATION
Soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks. Second fermentation for at least 60 days.

CHARACTERISTICS
Delicate pale pink with a persistent perlage. Fresh and pleasantly fruity with an elegant and harmonious bouquet of white flowers and hints of red fruits.

ACCOMPANIMENT
As an aperitif and with seafood. Pairs well also with white meats and grilled vegetables.
Serve cold at 6° C.