



Prosecco Rosè Millesimato

Il Prosecco è l'orgoglio della Marca Trevigiana in quanto è il vino più richiesto in Italia e uno dei più venduti al mondo. In particolare il Prosecco Rosè è nato nel 2019 da una selezione di uve Glera e Pinot nero della stessa annata. L'origine del nome Prosecco è legata al paese omonimo che si trova sul Carso, dove fin dall'epoca Romana si coltivava l'uva Glera. La sua diffusione nel territorio trevigiano è avvenuta soprattutto negli anni '60 sulle colline di Conegliano e Valdobbiadene. Nel ultimi 20 anni la coltivazione si è diffusa anche in pianura, lungo le rive del Piave. Il Pinot nero arriva dalla regione francese Borgogna, attorno alla metà dell'800 e si diffonde nella zona dell'Oltrepò pavese, Franciacorta, Trentino e anche Veneto, anche lungo le sponde del fiume Piave.

Dati analitici

Alcol : 11,20% vol

Zuccheri riduttori : 9,00 g/l

Acidità fissa : 5,90 g/l

Ph : 3,33

Solforosa totale : 145 mg/l

Grappolo

Il grappolo dell'uva glera è grande circa 20 cm, spargolo, con due ali evidenti. Acino medio, tondo, irregolare in grandezza, di colore giallo/verde. Buccia pruinosa, discretamente robusta. Polpa con sapore piuttosto neutro, acidula e succosa.

Il Pinot nero è costituito da un grappolo piccolo, simile ad una "piccola pigna", con gli acini fissi e pressati tra di loro. Acino tondo e molto regolare, di colore blu intenso, tendente al violaceo. Buccia pruinosa e leggera. Il sapore è dolce e piacevole.

Il Vino

Colore rosa madreperla brillante. Il suo bouquet è composto da note di pesca bianca, agrumi e fragoline di bosco. Il sapore è fresco e delicato, al palato si presenta fragrante e conferma le sensazioni olfattive.

Accostamenti Gastronomici

Ottimo come aperitivo, ma si abbina bene anche a piatti freddi come una caprese e prosciutto crudo, risotti alle verdure e secondi piatti di pesce non troppo elaborati.

