



MARCHIO

VINO

Prosecco DOC Rosè Brut Millesimato

DENOMINAZIONE

D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

Veneto

REGIONE



UVA

Glera, Pinot Nero

COLORE



Rosa tenue

GUSTO



Spumante

Brut

GRADAZIONE
ALCOLICA

11%

RESIDUO
ZUCCHERINO

12 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Tipici sentori di mela e pera, con delicate note floreali, di agrumi ed aromi di frutti rossi

SAPORE

Fresco, leggermente abboccato, fragrante e persistente, con un buon equilibrio tra sapidità ed acidità che lo rende un vino assai facile da bere

ABBINAMENTI

Il vino da aperitivo per eccellenza, perfetto per accompagnare diversi tipi di portate, dagli antipasti, ai piatti di pesce (includere le *crudités* ed il sushi) fino ai dessert.

TEMPERATURA DI
SERVIZIO

6 - 8 °C

CURIOSITA'

Ecco la grande novità della vendemmia 2020: il Prosecco Rosé, ottenuto con il metodo Charmat da uve di Glera e di Pinot Nero, il vitigno a bacca nera scelto per conferire al vino il suo delicato colore rosato...che renderà ancora più affascinante e trendy uno degli spumanti più famosi del mondo!



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	8,7 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	80
BOTT/PALLET	480
PESO LORDO PALLET	716 KG