



## Menestrello

# Prosecco DOC

### Vinificazione

Il Prosecco Rosé Doc extra dry è una cuvée composta da uve Glera e Pinot Nero. Le uve vengono raccolte manualmente e poi pressate in modo soffice per ottenere un mosto illimpido mediante le operazioni di refrigerazione e filtrazione. Segue la fase di fermentazione del mosto in vasche di acciaio ad una temperatura fra i 16°- 18°C. A fermentazione conclusa si avviano le fasi di stabilizzazione e spumantizzazione con il metodo Charmat. Prima della fase di spumantizzazione viene aggiunta una quota di Pinot Nero che conferisce al nostro prosecco il tipico colore rosato.

### Caratteristiche

Questo Prosecco Rosé, molto fresco ed equilibrato, si caratterizza per il suo colore rosa tenue e per il perlage fine e persistente. Il suo bouquet è principalmente fruttato, con note di fragoline di bosco, ciliegia e lampone.

### Abbinamenti

Perfetto con piatti a base di pesce ed a tutto pasto. Ottimo come aperitivo per accompagnare stuzzichini ed antipasti.



Glera, Pinot  
Nero



Veneto



8-10 °C



Alcol: 11%  
Zuccheri: 11 g/l

