



FRASSINELLI



PROSECCO

denominazione di origine controllata

ROSÉ MILLESIMATO

BRUT

Vitigno: Glera 85% - Pinot Nero 15%

Area di produzione: Mareno di Piave - Baorche

Terreno: suolo caratterizzato dalla buona presenza di argilla che, trattenendo più a lungo l'acqua, rende meno sensibile il terreno ai periodi siccitosi estivi mentre le ghiaie, che formano lo scheletro degli strati più profondi, assicurano un drenaggio ottimale. Una appropriata dotazione di microelementi e di sostanza organica, conferisce alle uve un'ottima maturazione e l'acidità ideale

Vinificazione: metodo Martinotti della durata di 60 giorni. Dopo la presa di spuma affinamento per ulteriori 10 giorni a contatto con i lieviti

Alcool: 11% Vol.

Zuccheri residui: 7 g/l

Note di degustazione: colore rosa tenue e brillante, con bollicine sottili e persistenti. Sentori di mela, biancospino, mora e fragoline di bosco. Secco e ben bilanciato, con un elegante slancio sapido alla fine.