

# Rosè Millesimato 2020

PROSECCO D.O.C. ROSÈ MILLESIMATO 2020



VILLA MORO



**Denominazione:** Prosecco DOC Rosè Millesimato 2020

**Uve:** Glera e Pinot Nero

**Sistema di allevamento:** Sylvoz

**Tecnologia:** le uve Glera, dopo una pressatura soffice, fermentano a una temperatura controllata a 14-16°C, mentre le uve Pinot Nero, vengono pigiate e anche la loro fermentazione avviene a temperatura controllata. Dopo qualche giorno, si procede alla svinatura e alla pressatura delle vinacce, per poi avviare la spumantizzazione con metodo Charmat dei due vini nelle autoclavi a bassa temperatura sui lieviti, per 3 mesi circa. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia.

**Colore:** rosa tenue e brillante, perlage fine e persistente.

**Profumo:** fine, delicato, evidenti note fruttate di lampone, fragoline e mela, accompagnato da sentori agrumati.

**Gusto:** delicato e fresco, al palato si presenta fragrante e riconferma le sensazioni olfattive.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, è uno spumante adatto a tutto pasto con piatti freddi, affettati, crudità di pesce e piatti leggeri.

---

**Gradi:** 11

**Acidità:** 5,50-6,00 g/l

**Residuo zuccherino:** 9 g/l

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C