



CANTINE
MASCHIO

Stappa un sorriso



PROSECCO DOC ROSÉ

EXTRA DRY
MILLESIMATO

Elegante e sensuale

Questo spumante è la sintesi perfetta tra la leggerezza del Prosecco e la raffinatezza del rosé: un prodotto sorprendente e accattivante che saprà imporre la sua personalità sulle tavole degli intenditori più curiosi e attenti. Le uve Glera vengono accompagnate dal Pinot Nero, qui vinificato in rosso, che regala al vino un carattere distintivo, elegante ma equilibrato.



DENOMINAZIONE
DOC PROSECCO



VITIGNI
Glera e Pinot Nero come da disciplinare



PROVENIENZA
Vigneti selezionati dalle zone più vocate della denominazione



RESIDUO ZUCCHERINO
12 g/L



GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C



COLORE
Rosato tenue con eleganti riflessi finemente ramati; spuma candida e cremosa; perlage ricco ed elegante.



PROFUMO
Le uve Glera denotano in apertura un delicato profumo floreale d'acacia con successivi intervalli intensi di violetta e note fruttate di lampone, espresse dal Pinot Nero.



GUSTO
Pieno e armonico; deciso nell'assaggio in perfetto equilibrio tra la freschezza del Glera e il corpo del Pinot Nero vinificato in rosso. Piacevole nel finale con un retrobocca delicatamente fruttato di sottobosco.



ABBINAMENTI
Eccellente proposta per un aperitivo rosé, questo spumante si fa notare soprattutto nel pairing. Grazie alla sua qualità enologica si presenta versatile e intrigante negli abbinamenti più diversi, sia di mare sia di terra. Trova la sua migliore espressione con risotti delicati.