



ACQUISTATO IL .....

"Il Fresco" Prosecco Doc Rosé Millesimato

2024

## Benvenuto Prosecco Rosé



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** terreni marnosi di origine alluvionale ricchi di scheletro

**Esposizione** Nord Est

**Allevamento** sylvoz

**Densità imp.** 2.300 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante rosé brut

**Provenienza** Veneto

**Uve** GLERA 85% PINOT NERO 15%

**Gradazione** 11% vol

**Temp. Servizio** 10°

**Quando Berlo** entro un anno dall'imbottigliamento

**Abbinamento** ottimo aperitivo. ideale con stuzzichini e primi piatti , formaggi dal gusto delicato e piccola pasticceria

**Vinificazione** le uve bianche intere vengono introdotte nella pressa pneumatica ed il mosto ottenuto, dopo un primo travaso, viene posto in serbatoi termocondizionati dove rimane fino al suo utilizzo per la produzione di spumante; le uve rosse dopo la pigiatura vengono inviate ai vinificatori per subire una leggera macerazione a 22-23°C affinché si abbia un'estrazione di colore e poche sostanze tanniche mentre si esaltano i profumi. il mosto bianco ed una piccola percentuale di vino rosso vengono mescolati ed aggiunti di lieviti selezionati. la cuvee ottenuta viene posta in recipienti dove avviene la fermentazione a temperatura controllata di 15-16°C .raggiunto il grado alcolico ed il tenore zuccherino desiderati, tramite refrigerazione viene bloccata la fermentazione e dopo un periodo di sosta sui lieviti di almeno due mesi lo spumante è pronto per essere imbottigliato.

**Sensazioni** si presenta rivelando un colore rosa elegante dai riflessi ramati ed un perlage fine e persistente. la sua freschezza

aromatica offre un bouquet di frutti rossi e sentori floreali tra i quali spiccano note di melograno e rosa. al palato si presenta setoso e pieno, con un piacevole equilibrio

Benvenuto Prosecco Rosé! Da sempre siamo abituati a pensare al Prosecco come a un semplice e piacevole spumante bianco. Prodotto con uve Glera in purezza (o quasi) ma comunque solo con varietà a bacca bianca. Oggi non è più così. Il Prosecco, infatti, può essere anche rosato, come in questo caso, prodotto sempre con la Glera, all'85%, e Pinot Noir vinificato in rosso per la parte restante. Un cambiamento semplicemente epocale che promette di regalare ai tanti appassionati della denominazione soddisfazioni inaspettate. Per produrre Il Fresco, Prosecco DOC rosé, gli enologi di Villa Sandi uniscono al mosto ottenuto dalla Glera una parte di vino rosso ottenuto da una veloce macerazione delle uve Pinot Noir. Poi vengono aggiunti nuovi lieviti selezionati e la cuvée ottenuta viene fatta fermentare a temperatura controllata, tra i 15 e i 16 °C. Raggiunto il grado alcolico e il tenore zuccherino desiderati, la fermentazione viene bloccata e, dopo un periodo di sosta sui lieviti di almeno due mesi, lo spumante è pronto per essere imbottigliato. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosa elegante, dai riflessi ramati e un perlage fine e persistente. Al naso offre un bouquet di frutti rossi e sentori floreali, tra i quali spiccano note di melograno e di rosa. In bocca, invece, è morbido e setoso. Ben equilibrato, è un gran bel vino da portare in tavola, per sorprendere i nostri ospiti con uno spumante nuovo ma già destinato a grandi cose.

Villa Sandi vuole dire eleganza. Ma Villa Sandi è allo stesso tempo anche sinonimo di Prosecco di qualità, e quindi di festa e convivialità. L'azienda, tra le più conosciute del Nord-Est, è di proprietà della famiglia Moretti Polegato, da generazioni impegnata nel mondo, e nella cultura, del vino. La sua sede è una prestigiosa villa veneta che viene orgogliosamente rappresentata su tutte le etichette. Villa Sandi può oggi contare su diverse tenute di proprietà di grande valore che si estendono nelle più rinomate aree DOC e DOCG, sia in Veneto che in Friuli. Un territorio generoso da cui l'azienda ricava uve di qualità con cui produce tutti i suoi vini dal carattere spiccatamente territoriale. Un patrimonio naturale certificato Biodiversity Friend a tutela e salvaguardia dell'ambiente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821