



ACQUISTATO IL

Prosecco DOC Treviso Rosè Millesimato

Il nuovo modo di bere il Prosecco



Svinando

Prendi una generosa parte di uve Glera. Aggiungi un po' di Pinot Nero vinificato in rosso. Mescola il tutto e avvia una lunga fase di spumantizzazione in autoclave. E' questa la ricetta del sorprendente Prosecco DOC rosé, la più attesa novità del 2021. Quello proposto qui da Cantina del Soligo è una versione millesimata, prodotto cioè solo con le uve raccolte durante la vendemmia 2020, e la percentuale di Pinot Nero usata nel blend è del 10%. Come da disciplinare, poi, la lenta fermentazione in autoclave si protrae per almeno 60 giorni, dando tempo al vino di raggiungere la giusta stabilità di colore e complessità aromatica. Rosa tenue, luminoso ed elegante, una moltitudine di bollicine creano il suo perlage, elegante e di lunga durata. Al naso emergono note fruttate, con un tocco di frutti di bosco e frutta tropicale, poi floreali, con sentori di rose e violetta. In bocca è fresco, morbido, con retrogusto floreale intenso e persistente, e sentori di fragolina di bosco e violetta. Sorprendente come aperitivo, ottimo se abbinato a pesce, frutti di mare o piatti delicati di carne e formaggi.

Cantina Colli del Soligo è una delle più vivaci realtà enologiche della provincia di Treviso. Non una piccola cantina a conduzione familiare ma una bella cooperativa sociale capace di coniugare la qualità dei vini prodotti con un prezzo medio assolutamente accessibile. Cantina Colli del Soligo riunisce oltre 600 confratelli, ossia piccoli produttori locali che gestiscono con passione e competenza le loro vigne. Lavorano più di 1000 ettari nelle migliori zone di produzione del famoso Prosecco DOCG.

La Vigna

Terreno Medio impasto

Esposizione Est

Allevamento Controspalliera

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Vino spumante rosé

Provenienza Veneto

Uve 50% Pinot Nero, 50% Raboso

Gradazione 11.5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione La vendemmia ha luogo nei mesi di agosto e settembre. In cantina, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati. Spumantizzato con Metodo Charmat.

Sensazioni Vista: Brillante rosa tenue. Bouquet: Intenso e fine con sentori di fiori e piccoli frutti rossi. Gusto: Fresco con un retrogusto floreale e di fragolina di bosco.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821