



ACQUISTATO IL

Prosecco Rosé Extra Dry DOC

Una bollicina incantevolmente fruttata



Quando improvvisi un aperitivo, non può mai mancare. Stiamo parlando del Prosecco ovviamente, la bollicina evergreen che ha conquistato (e continua a conquistare) intere generazioni di "happy-hour addicted". Questa proposta da Raphael Dal Bo ha però quella marcia in più, che ti fa sorprendere anche se sei cresciuto a pane e Prosecco: innanzitutto il colore, un bel rosato brillante, è dovuto all'aggiunta di una punta di Raboso al tradizionale Glera (entrambi rigorosamente biologici). In bocca è intensamente fruttato e bilanciato, con una trama aromatica ricca ed elegante, e un perlage fitto e delicato. Un vero gioiellino in rosé, da portare a tavola all'aperitivo, ma anche dopo...

Italianità e sostenibilità: ecco i due elementi che contraddistinguono la realtà di Raphael Dal Bo, che dal 1999 si dedica alla produzione di vini spumanti di altissima qualità. Siamo tra le colline del Conegliano Valdobbiadene, Patrimonio Mondiale dell'UNESCO, nonché territorio d'origine del Prosecco. Qui, il visionario Raphael Dal Bo trae spunto dalle proprie radici e dalla tradizione, per creare bollicine innovative e dalla grande personalità: dopo essere stato il primo produttore di Prosecco Bio, è diventato pioniere di una viticoltura ecologica e punto di riferimento per un approccio sostenibile a livello nazionale.

La Vigna	
Terreno	Calcareo Argilloso
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp. Il Vino	
Tipologia Provenienza	Veneto
Uve	Glera 85% Pinot Nero 10%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	subito
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Per produrlo viene utilizzato il metodo Martinotti-Charmat. Utilizzando la vinificazione know-how del nostro team di esperti di vinificazione, il risultato è un vino spumante che è caratterizzato da un perlage raffinato e perfetto.
Sensazioni	Colore rosa brillante e luminoso, confezione accattivante! Naso molto pulito con note fruttate e finale piacevole con un elegante perlage.

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