



ACQUISTATO IL .....

Prosecco DOC Rosé Brut Millesimato 2020

2020

## Rosé, Brut e Millesimato



E' stata la novità dell'anno. Del resto la moda del Rosé non poteva lasciare indifferenti i tanti appassionati consumatori dello spumante veneto per eccellenza, il Prosecco. Bellussi Spumanti, tra i più bei nomi della regione di Valdobbiadene, propone qui il suo nuovo Prosecco DOC Rosé, Brut e Millesimato. Un vino estremamente piacevole che nasce da una lavorazione particolare. Il 90% del taglio, infatti, è Glera a cui si aggiunge una piccola percentuale di Pinot Nero che viene vinificato in rosso. Subito dopo l'assemblaggio, il vino rosato ottenuto viene passato in autoclave per una fase di spumantizzazione secondo il metodo Charmat lungo. Ne deriva un vino secco ma profumato, con sentori di piccoli frutti rossi e note agrumate. Uno spumante di qualità che, pur mantenendo uno stile elegante e ricercato, si rivela fresco e versatile, perfettamente adatto ad accompagnare momenti di grande convivialità. Giusto come aperitivo, è un calice che sa accompagnare con gusto sia piatti a base di pesce che si carni bianche. Ottimo, per esempio, con una golosa cotoletta alla milanese.

Siamo nel cuore di una delle regioni vinicole più affascinanti d'Italia. Le verdi colline di Valdobbiadene, dove il vitigno Glera regna quasi incontrastato, dando vita alle bollicine che il mondo intero invidia all'Italia. E' qui che nel 1993 un visionario imprenditore, Enrico Martellozzo, acquista una bella azienda vinicola, la Bellussi Spumanti, con l'obiettivo di rilanciarne il marchio, puntando a rafforzare la propria posizione in Italia e all'estero, grazie a standard qualitativi particolarmente alti. In quest'ottica Bellussi ha investito molto negli ultimi anni, acquistando macchinari e attrezzature sempre moderne e raggiungendo livelli tecnologici elevatissimi. Questo, insieme a rigide procedure di trattamento della materia prima, ha permesso all'azienda veneta di raggiungere tutti i suoi obiettivi, raccogliendo premi e consensi dalla critica più severa sia in Italia che all'estero.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Argilloso calcareo
<b>Esposizione</b>	Ovest
<b>Allevamento</b>	Spalliera con potatura guyot
<b>Densità imp.</b>	3000

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino spumante rosé brut
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	90% Glera 10% Pinot Nero

**Gradazione** 11% vol

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** Glera in bianco con pressatura soffice, Pinot Nero in rosso con macerazione. Lunga permanenza in autoclave.

**Sensazioni** Prosecco DOC Rosé ottenuto da una selezione di uve Glera e Pinot Nero. È un vino secco ma profumato, con sentori di piccoli frutti rossi e note agrumate. Pur mantenendo uno stile elegante e ricercato è un prodotto fresco e versatile, adatto ad accompagnare momenti di grande convivialità e a essere abbinato a tutto il pasto.

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821