

Porta Leone



Prosecco DOC Rosé Spumante Brut



Vigneto di origine

Vigneti Le Contesse

Descrizione Prodotto

Raffinato, elegante con un carattere deciso ma intrigante perfetto in ogni situazione.



0,750 lt

Zona di Origine: Proveniente da uve di Glera e Pinot Nero di Veneto e Friuli Venezia Giulia.

Altimetria: 40 metri s.l.m.

Tipologia del Terreno: medio impasto.

Uve: Glera e Pinot Nero

Sistema di Allevamento: Sylvoz.

Epoca di Raccolta: seconda decade di settembre.

Tecnologia "Le Contesse":

- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo;
- creazione della base con l'opportuno assemblaggio di glera con pinot nero DOC Venezia e costituzione della cuvée atta a dare Prosecco Rosé;
- rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati a 16-17 °C e permanenza in autoclave.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

Gradazione Alcolica: 11 % vol.

Residuo Zuccherino: 10-12 g/l.

Perlage: fine e persistente.

Colore: brillante, delicatamente rosato;

Profumo: fruttato con note di piccoli frutti rossi, floreale con note di violetta, rosa selvatica, può presentare dei leggeri sentori di crosta di pane.

Palato: fresco, sapido e dalla buona persistenza e leggermente robusto.

Servizio: servire freddo ad una temperatura di 8 °C.

Abbinamenti Consigliati: Perfetto come aperitivo, si sposa bene con finger food cremosi o stuzzichini salati. La sua spiccata eleganza permette vari abbinamenti a tavola, preferibile con piatti a base di pesce o carni bianche, molto sfizioso con dessert a base di frutti rossi o semplicemente delle fragole.