

PROSECCO DOC ROSÉ BRUT

90% Glera
10% Pinot Nero



IN VIGNA

Il Prosecco Rosé Paladin è composto dall'90% di Glera e dal 10% di Pinot Nero vinificato in rosso e con una resa per ettaro leggermente più bassa in modo da avere una maggiore intensità colorante e una maggiore ricchezza in aromi.

IN CANTINA

Il mosto ottenuto dopo la pressatura soffice delle uve viene fermentato a basse temperature (15 °C) in modo da esaltarne la freschezza e le note fruttate. Per la spumantizzazione si utilizza il metodo Charmat: la presa di spuma avviene in autoclave, a basse temperature e frequenti battonage, in modo da esaltarne la fragranza e la finezza del perlage. Il periodo di elaborazione supera mediamente i 60 giorni.

IN DEGUSTAZIONE

Il colore è di una brillante tonalità di rosa e presenta un perlage fine e persistente. Il profumo è molto fresco e floreale. Molto piacevole al palato dove si ha un'esplosione di freschezza, ma anche una sensazione di corposità data dalla sapidità e dalla persistenza gusto-olfattiva delle sensazioni fruttate e floreali.

PLUS

Il Prosecco Rosé vuole essere un prodotto rappresentativo di un territorio, dove la produzione di spumanti già da anni è ben consolidata e vanta un prodotto d'eccellenza come il prosecco.

ABBINAMENTI

Eccellente vino d'apertura, nei convivii accompagna con eleganza antipasti, risotti e primi piatti delicati a base di pesce come le linguine al branzino. Da provare anche con i fritti di pesce e verdure.

Degustare a 6°C

"Sogno che la nostra cantina diventi un luogo di incontro felice per appassionati e viaggiatori, artisti e amici"



PREMI



Medaglia d'oro
Gilbert & Gaillard



Medaglia di bronzo
Decanter



Medaglia di bronzo
al Prosecco Masters
The Drink Business

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
 - 11% Alc. Vol.
 - Contenuto in solfiti: 110 - 145 mg/l (-53% / -38% limite legale)
 - Zuccheri: 12 g/l
 - Acidità: 6,6 - 6,9
 - PH: 3 - 3,2
- Zona di produzione: Prosecco DOC



Certificato Vegano