



PROSECCO DOC ROSADO MILLESIMATO 2019

CLASIFICACIÓN

Vino espumoso DOC Rosado Brut

ZONA DE PRODUCCIÓN

Áreas de antigua tradición vitivinícola de las regiones nororientales de Italia (Véneto y Friul Venecia Julia) con suelo margoso de origen aluvial con buena fracción sólida o esqueleto.

VARIEDAD

El coupage está compuesto por Glera y Pinot Nero

PERIODO DE VENDIMIA

Finales de agosto para Pinot Nero, mediados de septiembre para Glera.

VINIFICACIÓN

Las uvas blancas enteras se someten a prensado suave en la prensa neumática y el mosto obtenido, después de un primer trasvase, se coloca en tanques con temperatura controlada donde permanece hasta que se utiliza para la elaboración del vino espumoso; después del prensado, las uvas tintas se envían a los vinificadores para someterlas a una ligera maceración a una temperatura entre 22 y 23 °C para dar lugar a una extracción de color y pocas sustancias tánicas a la vez que se realzan los aromas.

PRODUCCIÓN

El mosto blanco y un porcentaje mínimo de vino tinto se mezclan y se siembran las levaduras seleccionadas por La Gioiosa, el vino base obtenido se coloca en los depósitos donde tiene lugar la fermentación a una temperatura controlada entre 15 y 16 °C; de esta manera se realzan todos los aromas de la vendimia. Una vez que se ha alcanzado el grado alcohólico y el contenido de azúcar deseados, se bloquea la fermentación por medio de la refrigeración y, después de un período de al menos dos meses sobre levaduras, el vino espumoso está listo para ser embotellado.

NOTAS DE CATA

El Prosecco Rosado revela tonos que evocan el granado con tenues reflejos rosados. En nariz es ligero y fresco, con recuerdo de notas de pequeños frutos rojos. El perfil aromático, elegante e intenso, se completa con notas de rosa y granado. En boca es sedoso y redondo, con un agradable equilibrio entre notas afrutadas y toques florales.

MARIDAJE

Excelente vino de aperitivo. Ideal con aperitivos, tapas y platos de la cocina Mediterránea

TEMPERATURA DE SERVICIO

8-10°C

DATOS MEDIOS

Graduación alcohólica 11% vol

Azúcares 12 g/l

Acidez 5,8 g/l