



colvendrà®
— SINCE 1924 —

PROSECCO

Doc
ROSÉ
BRUT



ZONA DI PRODUZIONE:	Treviso.
TERRITORIO:	Suoli a substrato argilloso.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Doppio capovolto.
CLIMA:	Inverni freddi con estati calde, asciutte e ventilate. Buone le escursioni termiche giornaliere.
VITIGNI UTILIZZATI:	Glera 90% e Pinot Nero 10%.
VENDEMMIA:	Manuale. Resa 150 q.li/ettaro per la Glera; 130 q.li/ettaro per il Pinot Nero.
VINIFICAZIONE:	In bianco per la Glera, con pressatura soffice delle uve, separazione delle bucce e fermentazione dei mosti a temperatura controllata, con inoculo di lieviti selezionati; in rosso per il Pinot Nero, con inoculo di lieviti selezionati e macerazione di 7 giorni a temperatura controllata. A fine fermentazione, assemblaggio dei vini nel rispetto delle proporzioni del taglio.
PRESA DI SPUMA:	Rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati, secondo il metodo Charmat e successiva sosta di 60 giorni in autoclave.
PROFILO ORGANOLETTICO:	Colore rosa tenue. Perlage fine e persistente. L'olfatto si esprime elegantemente fruttato di mela e pera, integrati da sentori di piccoli frutti rossi e delicatamente floreale di fiori bianchi e violetta. Al gusto si presenta piacevolmente equilibrato nella sua freschezza e vivacità.
TENORE ALCOLICO:	11,5% vol.
ABBINAMENTO:	Ideale per aperitivi, antipasti a base di pesce, sushi, crudo di pesce, risotti, scampi e pizza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6-8 °C
BOTTIGLIA:	0,75 litri