



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

Terreno	Argilloso calcareo
Esposizione	Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé brut
Provenienza	Veneto
Uve	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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821