

# Spumante Prosecco Rosé Extra Dry

**CLASSIFICAZIONE:**

**D.O.C. PROSECCO ROSE'**

**ZONA DI COLTIVAZIONE:**

**Friuli Venezia Giulia**

**PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:**

**CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA**

**PRODOTTO IN ITALIA****VITIGNO:**

*Glera antico nome del vitigno Prosecco 85%*

*Pinot Nero vinificato in rosso 15%*

**GRAPPOLO:**

*Glera: Grande alato*

*Pinot Nero: Medio piccolo, quasi cilindrico, alato*

**VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE:**

*Il Pinot Nero viene vinificato in rosso in modo tradizionale per 10 giorni, seguito poi dalla pressatura soffice e dalla fermentazione malolattica per poi riposare sui suoi lieviti. Le uve Glera vengono macerate 16 ore a freddo per estrarne tutta l'aromaticità per poi essere sofficientemente pressate e fermentare a una temperatura di 16-18°. La presa di spuma inizia con il blend dei due vini base, 85% Prosecco e 15% Pinot Nero, e la rifermentazione in autoclave fino al residuo di 13 g/lit di zuccheri. Segue poi l'affinamento in autoclave di 60 giorni a 12 °C con periodici battonage.*

**TIPOLOGIA:**

*Spumante*

**CARATTERE:**

*Fruttato e floreale, fresco*

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:**

*Si abbina a diversi tipi di piatti: primi e secondi piatti a base di pesce, ma anche a carni bianche accompagnati da verdure grigliate.*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

*4 - 6° C*

**CONTENUTO:**

*Bottiglia 0,75 lt.*

**DURATA:**

*1 - 2 anni*

**DATI ANALITICI:**

*Alcool: 11,00 %vol*

*Contiene solfiti*



**CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A.**  
Via Madonna, 27  
33032 Bertiole (Ud)  
Tel. 0432/917434  
Fax 0432/917768  
info@cabert.it – www.cabert.it