



TERREDIRAI

prosecco rosé

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
MILLESIMATO 2023
EXTRA DRY



Denominazione	Prosecco Doc Rosé Millesimato Extra Dry
Colore	Rosa leggero elegante, perlage finissimo e persistente.
Profumo	Note di rosa, frutti di bosco freschi e fragoline di bosco.
Sapore	Buona struttura, equilibrato e sapido, al palato risulta gradevole e armonico.

DATI AGRONOMICI

Vitigni	90% Glera – 10% Pinot Nero
Zona ubicazione vigneti	Treviso e Pordenone
Altitudine	30/50 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Argilloso, sabbioso
Orientamento	Nord-Sud
Sistema di allevamento	Sylvoz doppio capovolto
Cappi/ha	2800
Resa q.li/ha	150 Glera - 120 Pinot Nero
Epoca vendemmia	Agosto - Settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Molto soffice
Spumantizzazione	Charmat lungo (60/90 giorni)
Fermentazione malolattica	No
Affinamento	No

DATI ANALITICI

Resa do uva in vino %	70%
Acidità totale (gr/lt)	5,80 ÷ 6,00
Ph	3,15 ÷ 3,25
Zuccheri residui (gr/lt)	12 ÷ 14
Alcol svolto	11,5% vol

ALTRI DATI

Abbinamenti	Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittate e formaggi; eccellente l'abbinamento con pesce crudo quali ostriche, tartufi e scampi.
Temperatura di servizio	6-8° C.
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.