MOSOLE

PROSECCO ROSÉ BRUT

MILLESIMATO 2021

Il matrimonio perfetto tra Glera e Pinot Nero dà a questo Prosecco un color rosa sfavillante. Un "must" per i vostri party.

Vitigno: Glera 90% - Pinot Nero 10%

Terreno: suolo tendenzialmente argilloso

Altitudine: 90 metri sopra il livello del mare

Classificazione del vino: vino Spumante

Metodo di coltivazione: Doppio Capovolto

Età media dei vigneti: 26 anni

Vendemmia: terza decade di settembre per il Glera, terza decade di agosto per il Pinot Nero

Metodo di vinificazione: le uve di Glera vengono vinificate in bianco ad una temperatura di 16 °C, mentre le uve di Pinot Nero vengono vinificate in rosso ad una temperatura di 24 °C per 3/4 giorni. In seguito i due vini vengono assemblati per la pressa di spuma a 14° con successiva maturazione ed affinamento "sur lies" per almeno 10 settimane.

Presa di spuma: 10 settimane a temperatura controllata

Fermentazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 16 °C, la presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi

Gradazione alcolica: 11,50%

Acidità: 5,5 g/l

Zucchero residuo: 8 g/l

Temperatura di servizio: 6 – 8 °C

Bicchiere di servizio: calice da spumante

Caratteristiche: colore rosa sfavillante che ricorda il fiore di mandorlo. Spuma fitta, perlage fine e persistente. Al naso, oltre alle note tipiche del Glera, emergono note delicate di frutti di sottobosco come la fragolina ed il lampone. Al palato emerge una freschezza molto piacevole con una buona pienezza e lunghezza, una completa corrispondenza con il profumo.

TENUTA MOSOLE

Via Annone Veneto 60/62
30029 S. Stino di Livenza
Località Corbolone - Venezia - Italy

Tel. +39 0421 310404
mosole@mosole.com
www.mosole.com