



1528

SALATIN

Prosecco DOC Rosè Brut



Zona produzione	Zona collinare della DOC Treviso
Vitigno	Glera 85-90% e Pinot Nero 10-15%
Terreno	Limoso – argilloso asciutto magro e poco profondo
Forma di allevamento	Guyot - Sylvoz
Epoca di vendemmia	Fine Agosto prima decade di settembre
Vinificazione	La Glera in bianco mediante pressatura soffice, mentre il Pinot Nero vinificato in rosso
Fermentazione primaria	a temperatura controllata e con lieviti selezionati
Presa di spuma	Metodo Martinotti (Charmat), lenta rifermentazione per almeno 70 gg a bassa temperatura
Alcol	11% Vol
Residuo zuccherino	6 - 9 g/l
Acidità totale	5 - 6 g/l
Vista	Rosa Tenue di spiccata brillantezza
Perlage	Fine e persistente
Olfatto	Profumo intenso con note di fiori bianchi, mela, pera, tipici del Prosecco che si confondono con note ben riconoscibili di frutti rossi come il lampone
Gusto	Fresco e delicato, al palato si presenta fragrante e riconferma le sensazioni olfattive. Si caratterizza per una buona persistenza retro-olfattiva
Abbinamenti	Ottimo come Aperitivo e accompagna in maniera trasversale molte pietanze, dall'antipasto di crudité di pesce, ai primi e secondi piatti delicati
Temperatura di servizio	6 - 8 °C
Formati	Bottiglia 0,75 lt

Salatin SRL

via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727
www.salatinvini.com - e-mail: info@salatinvini.com