

murassi[®]
PROSECCO ROSÉ
DOC

Il prosecco rosé è una delle novità più interessanti nel mondo delle bollicine italiane, capace di unire la freschezza del classico prosecco con la raffinata eleganza del Pinot Nero.

Il prosecco DOC rosé è stato ufficialmente riconosciuto nel 2020, quando il Consorzio di Tutela del Prosecco ha ottenuto l'approvazione per questa nuova denominazione, ma l'idea di creare una versione rosata e quindi nuova del prosecco esisteva già da tempo. Variante del prosecco DOC, il prosecco rosé unisce oggi le uve Glera (minimo 85%) con una percentuale di Pinot Nero (tra il 10 e il 15%), responsabile del suo colore rosato e delle sue caratteristiche aromatiche più complesse.

Dopo averle raccolte separatamente, infatti, le uve Glera vengono pressate delicatamente per ottenere un mosto chiaro, che fermenta a temperatura controllata per preservare gli aromi fruttati, mentre le uve Pinot Nero vengono vinificate in rosso, ovvero fermentano con le bucce per estrarre colore e struttura. I due vini vengono poi assemblati per ottenere il colore rosato desiderato e il giusto equilibrio aromatico prima di procedere alla seconda fermentazione, che sviluppa le caratteristiche bollicine e che ne arricchisce notevolmente il profilo aromatico.



**EPOCA DI
VENDEMMIA**

Fine agosto



**GRADAZIONE
ALCOLICA**

11 % VOL



**RESIDUO
ZUCCHERINO**

11 - 13
Grammi/ litro



**ACIDITÀ
TOTALE**

5,5 grammi /litro



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Fresco e piacevolmente fruttato, con delicate note citrine e sentori di pesca e mela rossa delicious. Il profilo aromatico del Prosecco Rosé è leggero e rinfrescante, con note di frutta e un pizzico di dolcezza.

Eccellente vino per un aperitivo e per cocktail, accompagna piatti leggeri e delicati, anche affumicati, in particolare con il salmone.



**TEMPERATURA
DI SERVIZIO**

6°C / 7°C



**TEMPERATURA
DI CONSERVAZIONE**

tra i 15 °C /20 °C