

# Vini oltre ogni confine



  
TENUTE  
TOMASELLA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

## Prò

Prosecco Rosé DOC  
Spumante Extra Dry

**VITIGNO:** Glera e Pinot Nero.

**RESA:** 180 q.li/ha Glera - 135 q.li/ha Pinot Nero.

**ALLEVAMENTO:** Sylvoz.

**VENDEMMIA:** meccanica.

**VINIFICAZIONE:** vinificazione in rosso per il Pinot Nero, vinificazione in bianco per il Glera. Fermentazione a temperatura controllata. Spumantizzazione con metodo Charmat.

**ZUCCHERI:** 14 g./lt.

**COLORE:** color rubino con riflessi corallo chiaro e con spuma fine e sottile.

**PROFUMO:** piacevole inizio floreale di ciliegio. Emana profumi di leggera tostatura, frutti rossi e cassis. Presenta delicate sensazioni di pasticceria.

**SAPORE:** buona tessitura con fini e vellutate bollicine. Bilanciato e strutturato rosé, dall'equilibrata mineralità e con retrogusto morbido ed elegante. Piacevoli sensazioni di castagne nel finale. Spiccano struttura e versatilità.

**ACCOSTAMENTO:** per la sua piacevolezza può accompagnare antipasti, salumi e piatti di pesce, anche crudo. Per la sua struttura si abbina anche a delicati secondi di carne o raffinati piatti di crostacei, ottimo cioè a tutto pasto.

**SERVIZIO:** temperatura di consumo 4-6° C.

**CONSERVAZIONE/EVOLUZIONE:** meglio apprezzato entro un anno dalla vendemmia.

