

IL VERO PROSECCO DOC...

... SI CONTRADDISTINGUE DAL CONTRASSEGNO

Sul collantino di ogni bottiglia è applicato un contrassegno per garantire qualità ed autenticità.

... È OTTENUTO DA UVE GLERA

Questa varietà autoctona è caratterizzata da un moderato contenuto zuccherino, da una spiccata acidità e da sentori delicati, elementi ideali per la spumantizzazione.

... È SOLO IN BOTTIGLIE DI VETRO

Il vero Prosecco DOC riporta sempre la dichiarazione di origine in etichetta. Inoltre, viene prodotto e commercializzato esclusivamente in bottiglie di vetro, e mai alla spina o in lattina.

... TI CONQUISTA CON IL SUO BOUQUET FLOREALE E FRUTTATO

Grazie ai sentori di mela, pesca, pera e fiori bianchi accompagnati da leggere note agrumate, il Prosecco DOC regala una piacevole esperienza sensoriale.

... COLPISCE PER LA SUA VERSATILITÀ

Il Prosecco DOC si abbina facilmente sia ai piatti della tradizione italiana che a quelli della cucina internazionale. Rende sempre speciale l'aperitivo ed è fonte di ispirazione per nuovi cocktail.

... È DI ORIGINE PROTETTA

DOC è l'acronimo di "Denominazione di origine controllata". Il Prosecco DOC è un viaggio nell'eccellenza italiana, un territorio unico al mondo, la cui qualità è garantita e certificata.

... PROVIENE ESCLUSIVAMENTE DAL NORD EST ITALIA

La zona di produzione comprende 5 province del Veneto e 4 del Friuli-Venezia Giulia, dove le uve crescono protette dalle Dolomiti a nord e dal mare Adriatico a sud.

Da queste condizioni climatiche ideali nasce l'eccellenza del Prosecco DOC.



TRE SFUMATURE DI PERLAGE

Il Prosecco DOC può essere spumante, frizzante o tranquillo. Nel caso dello spumante, in base al grado zuccherino, si distinguono le versioni Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry e Dry. Scopri le caratteristiche e come abbinarlo.

BRUT NATURE

È la versione più secca, con la minore quantità di zucchero residuo. Ottimo con cibi gustosi, come piatti a base di pollo o tacchino.

EXTRA BRUT

Perfetto con la carne allo spiedo, specialità a base di manzo, pollo o coniglio tipica della provincia di Treviso.

BRUT

Il Prosecco DOC Brut ha un equilibrato tenore zuccherino. Grazie alla sua vivace acidità, si sposa alla perfezione con pesce e crostacei.

EXTRA DRY

Questo spumante fruttato è la scelta ideale per un fresco aperitivo e conquista il palato con una moderata quantità di zucchero.

DRY

Servilo a fine pasto. Grazie al grado zuccherino maggiore, è ottimo per accompagnare prodotti da forno non troppo dolci.



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO

OSA IL ROSA:

INNAMORATI DEL NUOVO PROSECCO DOC ROSÉ.

Il **Prosecco DOC Rosé** rappresenta l'evoluzione di un vino già famoso nel mondo: Prosecco DOC. Il suo successo va ricercato in una formula fatta di tradizioni secolari, saperi antichi tramandati da generazioni uniti alla vocazione enologica di un territorio per molti aspetti unico al mondo, a cavallo tra Veneto e Friuli-Venezia Giulia: la Dreamland. Il Prosecco DOC Rosé rappresenta un modo nuovo e differente di vivere l'incontro, la condivisione, i momenti di relax e disimpegno, la socialità in generale. Il suo colore evoca già una personalità originale che sa muoversi in ogni ambiente con sorprendente classe ed eleganza.

Si contraddistingue dal contrassegno.

Sul collarino di ogni bottiglia è applicato un contrassegno per garantire qualità ed autenticità.

Vitigni e metodo di produzione: un connubio felice. E gustoso.

Il Prosecco DOC Rosé nasce dal connubio tra uve Glera (minimo 85%) e Pinot Nero (vinificato in rosso, tra il 10% e il 15%).

La spumantizzazione avviene con fermentazione naturale attraverso il metodo Martinotti/Charmat.

Il Prosecco DOC Rosé si fregia del titolo 'Millesimato' perché sempre e solo prodotto con almeno l'85% di uve della stessa annata: caratteristica riportata in etichetta.

Un gusto unico in differenti tipologie.

Il Prosecco DOC Rosé è prodotto solo nella tipologia Spumante e nelle versioni più secche: dal Brut Nature all'Extra Dry.

Da degustare con tutti i sensi.

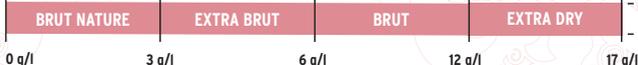
Vista: rosa tenue con perlage fine e persistente, grazie ad una maggiore sosta sui lieviti (60 gg).

Olfatto: si ritrovano i principali descrittori del Prosecco, ovvero fiori bianchi, mela e agrumato, arricchiti da sentori di frutta rossa, come fragola e lampone, conferiti dal Pinot Nero.

Gusto: rotondo, morbido e con maggiore struttura rispetto alla versione bianca.



Residuo zuccherino



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO