

Prosecco DOC Rosé



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO

La Denominazione di Origine Controllata Prosecco nasce il 17 luglio 2009 dall'unione dei viticoltori, vinificatori ed imbottiglieri di 9 Province tra le regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia al fine di legare indissolubilmente questo vino al suo territorio di origine.

Prosecco, quindi, rappresenta un territorio con specifiche regole raccolte nel disciplinare di produzione, che determinano tutti i passaggi della filiera: dalla definizione dell'area di produzione all'etichettatura.

La DOC consente di verificare il rispetto delle regole previste dal disciplinare, grazie all'intervento di un ente terzo che certifica il prodotto a Prosecco solo quando tutti i requisiti vengono soddisfatti, in particolar modo quelli relativi alle caratteristiche di consumo. Solo i vini che possiedono i requisiti di qualità richiesta possono fregiarsi del nome della denominazione.

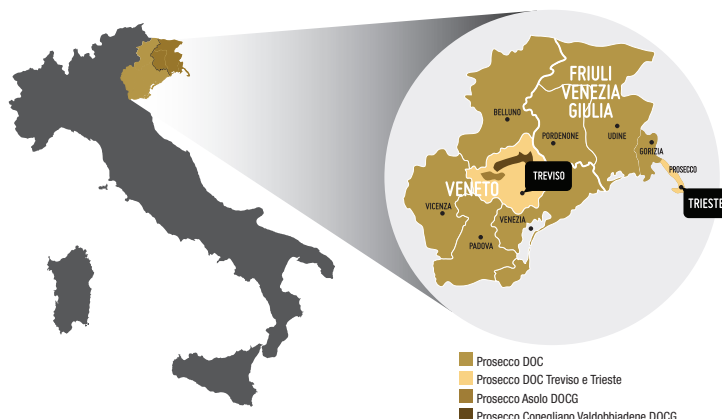


IMMAGINE DEL PROSECCO DOC ROSÉ:

Il Prosecco è un vino fresco e vivace che richiama la gioventù, la primavera, la freschezza. I profumi sono floreali e di frutta fresca ed il sapore riporta altrettanta freschezza e vivacità.



VISTA:

Si presenta di colore rosa tenue più o meno intenso.



PERLAGE:

Fine e persistente.



PROFUMI:

I profumi sono eleganti con ricordo di fiori bianchi e di frutta rossa. Nello specifico sono riconoscibili: il sentore di fiori di acacia, glicine e sfumature di violetta.

Ancora i fruttati: in prevalenza fragola e lampone, con ricordo di mela verde, agrumi e frutta esotica.



SAPORE:

La sensazione effervescente si manifesta in modo piacevole e carezzevole, mai aggressiva. La veste tipica è quella di una vivace acidità che dona freschezza e l'intensità gustativa è caratterizzata da sapidità in una struttura morbida e raffinata, conferita da un maggiore affinamento sui lieviti. Il retrogusto richiama altrettanto i profumi floreali e fruttati.

Le versioni previste sono:

- > **Brut Nature:** è la versione dove non è presente il dosaggio zuccherino, caratterizzata da note gustative intense;
- > **Extra Brut:** è la versione con un residuo zuccherino limitato, dove prevalgono note sapide e acidiche;
- > **Brut:** è la versione più moderna dal gusto deciso, adatta a grandi piatti anche delle cucine internazionali;
- > **Extra Dry:** è la versione tradizionale, ideale per l'aperitivo e con piatti dai sapori delicati.



NORME PER LA VITICOLTURA E LA VINIFICAZIONE:

Metodo Martinotti - Charmat che prevede la seconda fermentazione naturale del vino per un periodo minimo di 60 giorni da uve Glera (85 - 90%) e Pinot Nero (10 - 15%), vinificato in rosso.

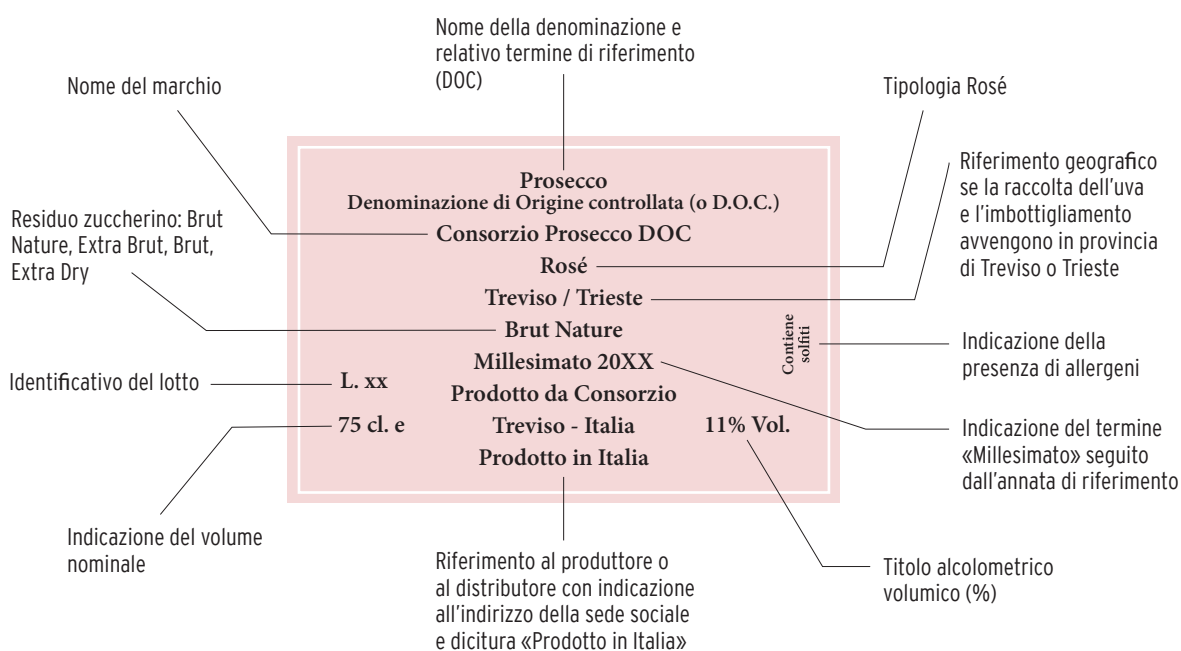
In etichetta è obbligatorio indicare il termine "Millesimato", seguito dall'annata di riferimento di almeno l'85% delle uve.

LA TIPOLOGIA ROSÉ È PREVISTA ESCLUSIVAMENTE COME SPUMANTE (MAGGIORE DI 3 BAR) NELLE VERSIONI DA BRUT NATURE A EXTRA DRY.



Temperatura di conservazione: 8/12 gradi al massimo - **Temperatura di servizio:** preferibile 6/8 gradi

COME RICONOSCERE IL PROSECCO DOC ROSÉ - L'ETICHETTA:



IL CONTRASSEGNO DI STATO:

Il Prosecco DOC viene prodotto esclusivamente in bottiglie di vetro, nelle quali deve essere apposto obbligatoriamente il contrassegno di Stato a garanzia dell'origine e della qualità.



CONTATTI:

#ProseccoDOC

#TasteProsecco

#ItalianGenio

@proseccodoc

@proseccodoc

@ProseccoDOC