



BALLANCIN



Prosecco

Denominazione di Origine Controllata

Treviso

Rosé

Brut Millesimato

ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Provincia di Treviso

Vitigno: 90% Glera, 10% Pinot Nero

Terreno: argilloso, compatto

Forma di allevamento: Cappuccina

Epoca di vendemmia: prima quindicina di settembre

Tipo di raccolta: manuale

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice

Resa: 70%

Fermentazione e affinamento: in tini d'acciaio termocondizionati

Presa di spuma: minimo 60 gg.

Spumantizzazione: Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 11 gr. lt.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Acidità totale: 5,5-6 gr. lt.

Pressione in bottiglia: 5 atm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: si presenta di colore rosa tenue

Olfatto: sentori tipici del Prosecco (fiori bianchi e frutta a pasta bianca), arricchiti da note di frutta rossa

Gusto: freschezza tipica del Prosecco, con maggiore rotondità e morbidezza

ABBINAMENTI

Indicato per aperitivi o per accompagnare primi piatti leggeri. Ottimo a tutto pasto con piatti a base di pesce
Servire a 4-5 °C, stappando al momento del consumo.