



Le Calle Rosé

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato, Contarini

Il piacere del Prosecco in versione rosé

Descrizione:

Solo recentemente il Consorzio Prosecco DOC ha autorizzato la produzione di varianti rosé. Oltre al Glera, il vitigno abituale del Prosecco, il Prosecco rosato contiene il 10-15% di Pinot Nero.

Profilo aromatico:

Rosato salmone brillante. Ciliegie, liquore al lampone e note di agrumi al naso ben equilibrate, con un accenno di pane bianco tostato e petali di rosa sbiaditi. Al palato è molto elegante ed equilibrato, con note di frutti rossi e ribes giallo, non troppo secco e sostenuto da una spuma fine; persistenza aromatica sul finale.

Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Contarini

Produzione: 1 Mese in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 11.0%

Uva: 88% Glera, 12% Pinot Noir

Numero articolo: 1251525

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Le Calle Rosé

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato
Contarini

Paese di origine: Italia
Valutazioni: Score 17.5/20
Uva: 88% Glera, 12% Pinot Noir
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 1 Mese in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 11.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.