



Prosecco Rosé DOC

Vin pétillant brut aux fines bulles et aux arômes de fleurs blanches et de fruits rouges

Accord : le Prosecco Rosé séduit par sa vivacité et ses arômes fruités, apportant une touche élégante à des mets légers et parfumés tels que les entrées estivales, filet de dorade et risotto aux asperges

*Cépage : 90% Glera 10% Pinot Noir
Alcool : 12%*

Nous élaborons ce vin pour le déguster au bord de la piscine, confortablement installés dans notre chaise longue préférée au Cave, tout au long de l'été.

Vendanges manuelles début septembre.

Pressurage doux et fermentation en cuve inox. Prise de mousse pendant 90 jours + 20 jours sur ses propres lies.

Alcool : 12 %

Acidité totale : 5,5 g/l

Sucre résiduel : 8-10 g/l

SO₂ : 75 mg/l

Volume	Conditionnement	Code EAN
75 cl	6	

