

CILLA

COLLI EUGANEI DOC PROSECCO ROSÉ BRUT



Vitigno: Glera 90% - Pinot Nero 10%

Formato bottiglia: 0,75 lt

Zona di produzione: Baone - Sud Colli Euganei

Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare

Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica, calcareo misto argilloso

Sistema di allevamento: Guyot, Sylvoz

Resa per ettaro: 80-90 qli/ha

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in bianco per il Glera e in rosso per il Pinot Nero con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte e protezione dai rischi di ossidazione.

Affinamento: fermentazione a temperatura controllata.

Presatura di spuma: rifermentazione in autoclave con metodo Martinotti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosa madreperla brillante.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: note fruttate di mela con piacevoli sentori di pesca.

Gusto: fresco, delicato e fragrante.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, ottimo per accompagnare piatti freddi estivi, carni bianche.

Temperatura di servizio: 6°-8°

Gradazione alcolica: 11%

