DE STEFANI
VENEZIA 1866

PROSECCO ROSÉ 0.15
Brut Millesimato
Uve: Glera, Pinot Nero

Prosecco Rosé 0.15 viene prodotto con un metodo innovativo di vinificazione che prevede il raffreddamento del mosto a 0°C e la successiva fermentazione singola a 15°C. Ciò permette al vino di esaltare e mantenere i preziosi aromi di pera, fragola, lampone e violetta.

SCHEDA TECNICA
DENOMINAZIONE VINO: Prosecco Rosé – Brut Millesimato.
UVE: 85% Glera, 15% Pinot Nero.
ZONA DI PRODUZIONE: il Glera proviene dal Podere Colvendrame sulle colline di Refrontolo, tra Conegliano e Valdobbiadene, patrimonio mondiale dell'Unesco. Il Pinot Nero viene prodotto nei terreni argillosi del podere Le Ronche a Fossalta di Piave.
ALTIMETRIA: 250-0 m.
TERRENO: di medio impasto, con buona dotazione argillosa e calcarea, su entrambi i poderi.
CLIMA: mite, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi, gli aromi e l'acidità delle uve.
DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 4.000/6.000 viti/ha allevate a guyot.
ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1984/2017.
GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.
VENDEMMIA: fine agosto per il Pinot Nero e metà settembre per il Glera.
VINIFICAZIONE: pigiatura delle uve, raffreddamento del mosto a 0°C e successiva fermentazione singola a 15°C in presa di spuma, seguendo il metodo 0.15.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: perlage fine e persistente, delicato color salmone, profumo fruttato con sentori di pera, fragola, lampone e violetta; elegante, leggero di corpo e fragrante.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6°C.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale da aperitivo, si abbina perfettamente con gli antipasti italiani, i primi piatti a base di pesce, scampi e gamberi alla griglia.
CONSERVAZIONE: in luogo fresco e buio; offre il meglio di sé quando viene consumato giovane.
ALCOL: 11-11,5% vol. (a seconda dell'annata).
RESIDUO ZUCCHERINO: 10 g/l.
CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.
DIMENSIONE BOTTIGLIA mm (diametro x altezza): 103x270.
PESO BOTTIGLIA E CARTONE kg (pieni): 1,50 kg/bt, 9,3 kg/ca.
BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.
CARTONI E BT PER PALLET: 7 strati da 14 ct, 98 ct per pallet, 588 bt.
DIMENSIONE CARTONE mm (lunghezza x larghezza x altezza): 308x210x280.

DE STEFANI Azienda Agricola
Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia
Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it