

Casa  
MARTELLETTI  
1700

# PROSECCO DOC EXTRA DRY ROSE' MILLESIMATO

**Vitigno:** Glera (90%), Pinot nero (10%)

**Metodo di produzione:** pressatura delle uve e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Seconda fermentazione a temperatura controllata a 18-19°C (fermentazione naturale in vasche sigillate, che porta alla formazione di anidride carbonica, esaltando le note aromatiche e fruttate), favorita da lieviti selezionati e successivo affinamento sui lieviti di fermentazione per almeno 60 giorni

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Contenuto zuccherino:** 15 gr/l

**Colore:** rosa chiaro

**Perlage:** delicato, con bollicine persistenti

**Bouquet:** armonioso, fruttato e fresco

**Sapore:** asciutto, armonico e ben bilanciato

**Temperatura di servizio:** 6-8° C

**Abbinamenti:** eccellente come aperitivo o con stuzzichini, antipasti, piatti a base di pesce

