



MASCHIO DEI CAVALIERI

Prosecco DOC Rosé

EXTRA DRY MILLESIMATO



Quando l'apprezzata leggerezza del Prosecco veste l'eleganza sensuale e raffinata del rosé avremo un prodotto sorprendente, destinato a conquistare il mercato degli appassionati.

Maschio dei Cavalieri propone uno spumante di personalità dove il vitigno principale, il Glera, è accompagnato dal Pinot Nero vinificato in rosso, sinonimo di eleganza e carattere. Un matrimonio che regala un'esperienza di assaggio unica che saprà sedurre gli amanti delle bollicine.

Il nuovo colore dell'aperitivo

Tendenza rosé

Eleganza e carattere

SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat

Denominazione: DOC Prosecco

Vitigni: Glera e Pinot Nero come da Disciplinare

Provenienza: Vigneti selezionati dalle zone vocate della denominazione

Gradazione alcolica: 11%vol

Residuo zuccherino: 12g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosato tenue con eleganti riflessi finemente ramati; spuma candida e cremosa; *perlage* ricco ed elegante.

Profumo: le uve Glera denotano in apertura un delicato profumo floreale d'acacia con successivi intervalli intensi di violetta e note fruttate di lampone, espresse dal Pinot Nero.

Gusto: pieno e armonico; deciso nell'assaggio in perfetto equilibrio tra la freschezza del Glera e il corpo del Pinot Nero vinificato in rosso. Piacevole nel finale con un retrobocca delicatamente fruttato di sottobosco.

FORMATO: 75 cl

Abbinamenti

Eccellente proposta di bollicina rosé in aperitivo, questo spumante si fa notare soprattutto nella ristorazione. La tipologia rosé e la fattura enologica lo rendono versatile e intrigante negli abbinamenti più diversi, da proposte di mare e di terra a risotti delicati, con i quali trova la sua migliore espressione.