



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.