



Prosecco Rosé DOC Millesimato Brut

Lele

Nato dall'unione delle uve Glera e Pinot Nero, questo Prosecco Rosé sfoggia freschezza e beva senza pari. Creato attraverso il metodo Martinotti, si distingue come protagonista ideale per aperitivi o cene, impreziosendo ogni incontro con un tocco di magia e allegria.



UVE	Glera e Pinot Nero
ORIGINE	Glera: Veneto Sud Orientale Pinot Nero: Alta pianura friulana occidentale, Spilimbergo
SPUMANTIZZAZIONE	Minimo 60 giorni con Metodo Martinotti
ANNATA	2022
DATI ANALITICI	Alcol 11%
LONGEVITÀ	18/24 mesi
	Contiene Solfiti

TERRENI

Glera: terreno limo-argilloso moderatamente profondo e alcalino, tipico e caratteristico della pianura veneta. Poggia su uno strato antichissimo - un paleosuolo - detto "caranto".

Pinot Nero: terroir di tipo alluvionale, prevalentemente ghiaioso o sassoso definito "claps".

DEGUSTAZIONE

Si presenta con un elegante colore rosa antico. Al naso sprigiona profumi di rosa e piccoli frutti rossi, accompagnato da gradevoli note fruttate. In bocca è equilibrato, elegante e persistente, contributo dato dal Pinot Nero.

VINIFICAZIONE

Glera: pigiatura e pressatura soffice con separazione veloce del mosto dalle bucce. Fermentazione svolta in acciaio alla temperatura di 15-16° C.

Pinot Nero: macerazione a 8-10° C per 24 ore. Fermentazione a temperatura controllata.

ABBINAMENTI

Ideale per aperitivi, sushi o cene gourmet vegetariane. Eccelle con crostacei, molluschi e piatti tradizionali delicati.

PREMI E RICONOSCIMENTI

falstaff 90

Decanter SILVER

The Prosecco Masters SILVER



MUNDUS vini 85

 LE TENUTE
LEONE ALATO

