



PRA'  
DELLA  
LUNA

## Prosecco Rosé

BRUT VINTAGE



### RAISINS

85 % Glera, 15 % Pinot Noir



### TERROIR

Sol bien drainé, graveleux et squelettique



### SYSTÈME DE REPRODUCTION

Sylvoz



### VINIFICATION

Pressurage doux des raisins, première fermentation en cuves inox à température contrôlée



### LA FABRICATION DE VIN MOUSSEUX

Méthode Charmat, seconde fermentation en autoclave pendant plus de 3 mois à une température contrôlée de 13-14 °C



### LE RAFFINEMENT EN BOUTEILLE

De 1 à 3 mois



### GRADATION

11,5 % vol.



### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rose antique. Arôme intense aux notes de fruits rouges. Perlage persistant et mousse fine. En bouche, elle est sèche et équilibrée, avec une structure légère et des saveurs subtiles de framboises et de baies.



### TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE

6°C - 8°C



### CAPACITÉ

0,75 L



### COMBINAISONS

Idéal avec les amuse-gueules et la charcuterie.



### DOSAGE

7 g/l

