



**Prosecco DOC Extra Dry Rosé
Millesimato**

Color rosa tenue, brillante, perlage fine. Al naso è fine, fragrante, abbastanza complesso, tenui note fruttate e floreali. Al palato è fresco, sapido, equilibrato, sottile, armonico e persistente.

Abbinamenti:

Delicato per l'aperitivo, a cena predilige antipasti leggeri, zuppe, piatti a base di pesce e frutti di mare.



**DETTAGLI
PRODOTTO:**

Tipologia:	Spumanti Rosè metodo Charmat
Colore:	Rosato
Uvaggio:	Glera; Pinot Nero
Nazione:	Italia
Regione:	Veneto
Denominazione:	Prosecco DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 2 anni.
Temperatura di servizio:	8° C nel calice.