

ARGEO ROSÉ

PROSECCO D.O.C. ROSÉ

BRUT MILLESIMATO



Ha colore rosa tenue che ricorda le sfumature dei fiori di pesco. Spuma fitta e perlage vivace e fine. Al naso le tipiche note aromatiche della Glera, sono qui arricchite di sentori molto delicati e freschi di frutti del sottobosco, come il ribes rosso ed il lampone. Il bouquet di fiori bianchi e di piccoli frutti viene infine avvolto da una gradevolissima nota balsamica di foglioline di rosmarino fresco. In bocca ogni sorso entra brioso, con una freschezza molto piacevole, poi emerge la sapidità e infine la struttura corposa del Pinot Nero. È complesso e lungo ed in completa corrispondenza con il profumo. Armonico ed elegante, chiude con un finale lungo e setoso.

Vitigno: Glera (max 85%) e Pinot Nero (max 15%).

Collocazione geografica: Dai migliori vigneti della zona di produzione del Prosecco D.O.C.

Periodo di vendemmia: Settembre.

Vinificazione: Le uve Glera sono vinificate in bianco ad una temperatura di 18°C. Le uve di Pinot Nero sono vinificate in rosso ad una temperatura di 25°C, a contatto con le bucce per circa 4-5 giorni. I due vini base vengono quindi assemblati per la presa di spuma ed una lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14-15°C, con successiva sosta sui lieviti di minimo 2 mesi.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 9 g/l ca.

Alcool: 11,5%.

Temperatura di servizio: 5 -7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo con degli stuzzichini. Ideale con primi piatti leggeri al pesto o con sughi a base di funghi. Ottimo con il carpaccio di barbabietola o con un'insalata leggera di pomodorini, erbe fresche e avocado. Delizioso con dessert di frutta a base di fragole fresche.

Formati disponibili: 0,20 L - 0,75 L.

It has a soft pink colour reminiscent of peach flowers. Abundant foam and lively, fine perlage. On the nose the typical aromatic notes of the Glera grape are enriched with very delicate and fresh scents of brambly fruits, such as redcurrant and raspberry. The bouquet of white flowers and berry fruit is finally enveloped by a very pleasant balsamic note of fresh rosemary leaves. On the palate every sip is bursting with life, with the very pleasant freshness, flavour and full-bodied structure of Pinot Noir. The finish is long and complex and perfectly matches the aromas. Harmonious and elegant, with a long and silky finish.

Variety: Glera (max 85%) and Pinot Noir (max 15%).

Location: From the best vineyards of the Prosecco D.O.C. production area.

Harvest: September.

Vinification: The Glera grape is vinified off the skins at a temperature of 18°C. The Pinot Noir is vinified at a temperature of 25°C, in contact with the skins for about 4-5 days. Slow fermentation in large closed containers at 14-15°C is followed by contact with the fine lees for a minimum of 2 months.

Bottle pressure: 5.5 atm.

Sugar residue: 9 g/l approx.

Alcohol: 11.5%.

Serving temperature: 5-7°C. Open immediately before serving.

Pairings: Perfect as an aperitif with nibbles. Ideal with light pasta dishes with pesto or mushroom based sauces. Try with beetroot carpaccio or a light salad of cherry tomatoes, fresh herbs and avocado. Delicious with dessert such as fresh strawberries.

Available sizes: 0.20 L - 0.75 L.

