



## Prosecco Doc Treviso Rosé Brut

Prodotto nei 24 ha delle **Grave di Papadopoli** (Isola del fiume Piave) e **Tezze di Piave**, terreni ideali per esaltare le caratteristiche principali del **Prosecco**: leggerezza, aromaticità, freschezza e gusto equilibrato.



### VIGNETO

**Tipo:** rosato

**Varietà:** Glera 90% - Pinot Nero 10%

**Zona di produzione:** Grave di Papadopoli

**Comune:** Cimadolmo - Italia

**Anno di impianto:** 1991

**Densità di impianto:** 2.850 ceppi ettaro

**Resa ettaro:** 14.000 kg/ha

**Resa per pianta:** 4,90 kg/ceppo

**Sesto d'impianto:** 2,80 x 1,25

**Superficie:** 20,00 ha

**Sistema di allevamento:** sylvoz

**Tipologia di terreno:** a scheletro prevalente con percentuale di sabbia/limo

**Epoca di vendemmia:** prima decade Settembre

**Raccolta:** meccanica

### VINIFICAZIONE

**Illimpidimento:** statico a freddo

**Recipiente di fermentazione:** serbatoi in acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 16/18°C

**Lieviti:** selezionati

**Durata fermentazione:** 8/10 giorni

**Fermentazione malolattica:** no

**Maturazione:** breve in acciaio

**Spumantizzazione:** vino base posto in autoclave e aggiunto di lieviti per la presa di spuma (metodo Martinotti/Charmat) con sosta nei lieviti per 60 giorni

**Imbottigliamento:** successivo alla spumantizzazione

### DATI TECNICI

**Denominazione:** Prosecco Rosé Doc Treviso Brut Millesimato 2023

**Grado alcolico:** 11,20 % in Vol.

**Residuo zuccherino:** 5,00 gr/l

**Acidità totale:** 5,6 gr/l.

**pH:** 3,19

**Solforosa totale:** 115 mg/l (massimo consentito: 185 mg/l)

### DEGUSTAZIONE

**Temperatura di servizio:** 6/8°C

**Spuma:** cremosa, giustamente evanescente.

**Perlage:** fine e persistente.

**Colore:** rosa tenue

**Olfatto:** intenso e fresco, emerge il fruttato con lampone e fragola, seguono note floreali di rosa e biancospino

**Gusto:** in bocca ricco ed armonico, di media struttura con buona freschezza e sapidità, persistente al finale

**In cucina:** ideale come aperitivo, primi piatti di pesce, risotti e torte salate. Grazie alla sua piacevolezza e gradevole acidità, può essere utilizzato benissimo a tutto pasto.

### Tenuta Santomé

Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)

Tel. +39 0422 848189 – info@tenutasantome.com