



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 2024

Grado alcolico: 11,30 % in Vol.

Residuo zuccherino: 5,00 gr/l

Acidità totale: 5,9 gr/l.

pH: 3,15

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