

# PROSECCO ROSÉ

DOC

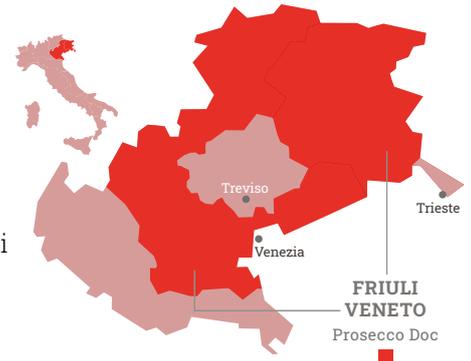


## Vigneti

Le uve provengono dalla regione del Prosecco, famosa nel mondo per la produzione di spumanti.

**Suolo:** l'origine è molto antica, risalente al sollevamento dei fondali marini e lacustri. Terreni profondi, costituiti da conglomerati di roccia e sabbia con molta argilla e ferro.

**Altitudine:** da 100 a 250 metri sul livello del mare



## Uvaggio

85% Glera e 15% Pinot Noir



## Annata 2020

Prima vendemmia: 2020



## Vinificazione ed affinamento

Glera e Pinot Nero, accuratamente selezionati, vengono pigiati separatamente per ottenere il mosto fiore. Solo una parte di questo mosto diventerà vino con la fermentazione alcolica, il resto è conservato in cantina alla temperatura di 0°. Questo processo garantisce la disponibilità di una Cuvée di alta qualità anche nel corso del tempo. Prima della spumantizzazione il mosto e il vino vengono uniti in blend e rifermentati secondo il metodo Charmat in serbatoi pressurizzati con lieviti selezionati. Questo processo, dalla durata di circa due mesi, garantisce un perlage raffinato e conserva gli aromi fruttati tipici della varietà.

**Gradazione alcolica:** 11%



## Note di degustazione

**Perlage:** piccole, fini e persistenti.

**Colore:** rosa tenue.

**Aroma:** delicato e fruttato di fragolina di bosco e ribes nero.

**Degustazione:** il gusto è fresco e fruttato con un finale vivace e succoso. Ottimo come aperitivo insieme a piatti freddi e frittate.



## Punti chiave

- Nonostante l'identità toscana, il progetto di Ruffino di creare un Prosecco di alto profilo è stato un vero successo, portando il brand tra i maggiori player globali.
- Ruffino applica al Prosecco tutti i suoi alti standard qualitativi e un processo ben preciso: dopo la pressatura, il succo viene congelato, permettendo di avere sempre aromi freschi e fruttati nel bicchiere.
- Nel Prosecco Rosé Doc, la Glera incontra il Pinot Nero. La Glera è un vitigno autoctono dell'area ed è famosa per le sue note aromatiche, mentre il Pinot Nero offre corpo, finezza e arricchisce il profilo aromatico.



CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

