


FRATELLI
DA LOZZO



SullaRù

Prosecco Rosé DOC Treviso
Brut Millesimato

VINO BIOLOGICO E VEGANO CERTIFICATO

VITIGNO

Glera - Pinot Nero
(min 10% - max 15%)



TECNICA DI PRODUZIONE

Vino spumante, ottenuto da uve selezionate. Vinificazioni a temperatura controllata, in bianco per la Glera e in rosso per il Pinot Nero, per preservare la qualità. Rifermentazione con metodo Charmat in autoclave per minimo 60 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosa brillante con riflessi ramati. Profumo delicato, sentore di fiori bianchi e frutta fresca. Spiccano gli aromi di fragoline e ciliegie selvatiche. Gusto deciso e asciutto, ottima persistenza. Perlage elegante, vellutato.

ABBINAMENTI

Essenziale per l'aperitivo elegante, si abbina a preparazioni delicate cui serve una stuzzicante bollicina. Ama la pasticceria con frutta fresca.

GRADO ALCOLICO

11,5 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO

8 - 10 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 6-8°C, aprire al momento.

CAPACITÀ BOTTIGLIA | CONFEZIONAMENTO

750 ml. Cartoni da 6 bottiglie.

CONSERVAZIONE

In luogo asciutto, fresco, e preferibilmente buio.

FRATELLI DA LOZZO

Soc. Agr. F.lli Da Lozzo
di Da Lozzo Andrea e Gianni s.s.
Via Valdoni, 13/B
31013 Codognè TV - Italia

info@dallozzovini.it
www.dallozzovini.it