



**CA'VAL**

1952

CANTINA PRODUTTORI  
VALDOBBIADENE

Prosecco DOC Treviso  
Rosé Extra Dry

**Vitigno:**

90% Glera, 10% Pinot Nero (vinificato in rosso)

**Vendemmia:**

Il Pinot nero viene vendemmiato la prima settimana di settembre e la Glera intorno alla metà di settembre.

**Vinificazione:**

Pinot Nero: l'uva viene pigiata e fermenta a temperatura controllata di 23-25°C. Il processo dura circa due settimane. Successivamente avviene la svinatura e l'affinamento in acciaio fino al momento della composizione del blend.

Glera: la fermentazione avviene a temperatura controllata di 16-18°C. Il vino affina poi naturalmente sulle sue fecce per acquisire la giusta struttura.

Blend: i due vini vengono spostati in autoclave (10% Pinot Nero, 90% Glera) e qui avviene la presa di spuma (seconda fermentazione). Il vino spumante riposa per 60 giorni in autoclave per poi essere imbottigliato.

**Degustazione:**

Si presenta di colore rosa tenue. Il profumo è fruttato e morbido, con sentori chiari di frutta matura. In bocca è avvolgente e morbido: mela, ananas e agrumi danno vita a una bevuta delicata, ma sempre in grado di mostrare carattere e personalità.

**Abbinamenti:**

Pietanze dal sapore leggero, carni bianche e pesce

**Residuo:**

Extra Dry ( 14 g/l )

**Alcool:**

11,5°

**Temperatura di Servizio:**

6-8°C

**CODICE INTERNO: 112**

**Cod. EAN BOTTIGLIA: 8000037002253**

**Cod. EAN CASSA: 8000037012146**

**BOTTIGLIA: 750 ml.**

**PALLET: 480 bottiglie (80 CARTONI x 6 BOTTIGLIE)**

**COLLI x STRATO: 16x5**

