

CLÂR DELUNE

PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO BRUT NATURE



UVE

87% Glera e 13% Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Area Prosecco Doc in Friuli Venezia Giulia

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Alluvionale, sassoso

SISTEMA DI IMPIANTO

Glera: Cappuccina; Pinot Nero: guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Alta

EPOCA DI VENDEMMIA

Glera: metà settembre;
Pinot Nero: inizio settembre

DISPONIBILITÀ

Inizio primavera

GRADO ALCOLICO

12% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

<3 g/lit

ACIDITÀ TOTALE

5,7 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice per spumanti

DURATA

Due anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

Il Pinot Nero fermenta con le bucce per circa 15 giorni a temperatura controllata di 23-24 °C. La Glera invece segue un processo di vinificazione in bianco a una temperatura controllata, con l'impiego di una selezione di lieviti autoctoni. Una volta creata la cuvée segue presa di spuma e affinamento su fecce fini per circa 120 giorni a temperatura controllata. Metodo Charmat.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore definito dal rosso del Pinot Nero e attenuato dal bianco della Glera dà vita ad una tonalità dal fascino delicato e raffinato. Il perlage è dato da una moltitudine di bollicine fini e persistenti. Il bouquet tipico del prosecco si sposa con i delicati sentori di fragolina selvatica e lampone del Pinot Nero. Al palato risulta morbido e sapido con una fresca fragranza di violetta e frutti di bosco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, si accompagna con stuzzicanti antipasti, gourmet finger food e delicati piatti di frutti di mare.