



# PROSECCO ROSÉ

DOC  
BRUT



La **Valbelluna** gode di un microclima unico grazie ad un'ottima esposizione al sole e a notevoli escursioni termiche, che arricchiscono le uve di aromaticità. L'incontro dei vitigni Glera e Pinot Nero, coltivati secondo principi di sostenibilità ambientale, danno vita al Prosecco Rosé DOC Torre d'Ardo. Il sito di **Casteldardo** ospita una torre fortificata di segnalazione di epoca romana a conferma della rilevante impronta storica del territorio.

I vigneti Torre d'Ardo, ai piedi delle **Dolomiti**, catena montuosa Patrimonio dell'Umanità UNESCO, introducono uno scenario paesaggistico mozzafiato.

**TERRENO:** prevalentemente alluvionale

**ALTITUDINE:** 350 m.s.l.m.

**VENDEMMIA:** prima decade di ottobre

**ALLEVAMENTO:** doppio capovolto

**VITIGNI:** Glera 85% - Pinot Nero 15%

**VINIFICAZIONE:** fermentazione primaria e macerazione delle uve Pinot in acciaio con successivo affinamento sui lieviti e presa di spuma in autoclave

**ALCOL:** 11% vol\*

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,9 g/l\*

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 7 g/l\*

**COLORE:** rosa tenue con persistente perlage

**PROFUMO:** note olfattive di fiori delicati e piccoli frutti rossi

**SAPORE:** corposo, intenso e armonico

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** ideale come aperitivo, ottimo accompagnato con formaggi stagionati, crostacei e risotti a base di verdure e pesce

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C



Azienda Agricola Le Rive di Bellussi Luisa Francesca  
Via Rive, 12 - Colbertaldo di Vidor (TV)  
Tel. +39 0423 986020 - [lerivebellussiluisa@tiscali.it](mailto:lerivebellussiluisa@tiscali.it)  
[www.piazzaforte.com](http://www.piazzaforte.com)