

 **MOSOLE**

# PROSECCO ROSÉ BRUT

MILLESIMATO

2023



Il matrimonio perfetto tra Glera e Pinot Nero dà a questo Prosecco un color rosa sfavillante. Un “must” per i vostri party.

---

**Vitigno:** Glera 90% - Pinot Nero 10%

---

**Terreno:** suolo tendenzialmente argilloso

---

**Altitudine:** 90 metri sopra il livello del mare

---

**Classificazione del vino:** vino Spumante

---

**Metodo di coltivazione:** Doppio Capovolto

---

**Età media dei vigneti:** 27 anni

---

**Vendemmia:** terza decade di settembre per il Glera, terza decade di agosto per il Pinot Nero

---

**Metodo di vinificazione:** le uve di Glera vengono vinificate in bianco ad una temperatura di 16 °C, mentre le uve di Pinot Nero vengono vinificate in rosso ad una temperatura di 24 °C per 3/4 giorni. In seguito i due vini vengono assemblati per la pressa di spuma a 14° con successiva maturazione ed affinamento “sur lies” per almeno 10 settimane.

---

**Presatura di spuma:** 10 settimane a temperatura controllata

---

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 16 °C, la presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi

---

**Gradazione alcolica:** 11,5%

---

**Acidità:** 5,5 g/l

---

**Zucchero residuo:** 8 g/l

---

**Temperatura di servizio:** 6 – 8 °C

---

**Bicchieri di servizio:** calice da spumante

---

**Caratteristiche:** colore rosa sfavillante che ricorda il fiore di mandorlo. Spuma fitta, perlage fine e persistente. Al naso, oltre alle note tipiche del Glera, emergono note delicate di frutti di sottobosco come la fragolina ed il lampone. Al palato emerge una freschezza molto piacevole con una buona pienezza e lunghezza, una completa corrispondenza con il profumo.

---

**TENUTA MOSOLE**

Via Annone Veneto 60/62  
30029 S. Stino di Livenza  
Località Corbolone - Venezia - Italy

Tel. +39 0421 310404  
mosole@mosole.com  
[www.mosole.com](http://www.mosole.com)