



VERA

Biologico e vegano

Prosecco DOC Rosé Brut Millesimato

VERA celebra l'autenticità e l'eleganza del Veneto. Il suo nome, che in dialetto significa "anello nuziale", richiama un simbolo di unione e armonia.
Nato dall'incontro equilibrato tra Glera e Pinot Nero, questo Rosé Brut presenta un perlage fine e persistente, un rosa tenue e un bouquet delicato di frutti rossi e fiori bianchi.

Certified B Corporation

Denominazione: Prosecco DOC Rosé
Tipologia: Spumante Brut Millesimato
Uve: 85 - 90% Glera e 10 - 15% Pinot Nero
Area: Veneto

VIGNA

Suolo: Di origine alluvionale
Età dei vigneti: 10 - 20 anni
Sistema di allevamento: Sylvoz, doppio capovolto
Vendemmia: Manuale

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C
Abbinamenti: Perfetto per aperitivo. abbinato a carni bianche, risotti delicati e crostacei. Fresco e strutturato, accompagna con eleganza aperitivi, pesce, carni bianche e piatti vegetariani, rendendolo un compagno versatile per ogni occasione.

CERTIFICAZIONI

VEGAN

CANTINA

Vinificazione: Glera in bianco, Pinot nero in rosso uniti per creare uno spumante rosato. Rifermentazione in autoclave non inferiore a 60 giorni.
Grado alcolico: 11 % vol.
Zuccheri: 9 g/l

DEGUSTAZIONE

Vista: Rosa tenue.
Olfatto: Aromi fruttati e floreali.
Gusto: Ben equilibrato, cremoso e armonico.