



PROS.IT

**VINO SPUMANTE BRUT
ROSÈ
EXTRA DRY**

Dall'augurio latino PROSIT,
nasce il nostro spumante Extra Dry con Metodo Charmat
da uve Nerello Mascalese e Petit Verdot.

Lo spumante dal colore Rosa chiaretto caratterizzato da profumi di frutti di bosco e note di pera,
colpisce per la sua freschezza e mineralità.

Dal verbo latino "prodesse" (giovare) con il significato di pulito, esatto, appunto che giovi e porti bene,
il Pros.it accompagna non solo i brindisi ma è un compagno perfetto
per antipasti, crostacei e secondi piatti di pesce



PROS.IT

VINO SPUMANTE BRUT ROSÈ EXTRA DRY

Vitigni: Nerello mascalese

Zona di produzione: Etna nord contrada Pontale Palino

Altitudine: 600/700 mt slm

Terreno: vulcanico, ricco di potassio e ferro

Sistema di allevamento: guyot

Età media dei vigneti: 10 anni

Vendemmia: agosto/settembre

Vinificazione: macerazione sulle bucce per circa 4 ore; pressatura soffice degli acini, fermentazione del mosto fiore in assenza di vinacce con lieviti selezionati in silos di acciaio inox per circa 10 giorni a temperature di 20 °C. Seconda fermentazione in autoclave (metodo Charmat) ed affinamento minimo 6 mesi

Affinamento: bottiglia per almeno 30 giorni

Caratteristiche sensoriali:

Visive: rosa cerasuolo, limpido, brillante, perlage a grana fine e persistente

Olfattive: naso vinoso con sentori di fragoline di bosco e di rosa canina

Gusto olfattive: giovane, fresco, amabile con una delicata effervescenza ed un tannino leggero e vellutato. Finale sapido

Grado alcolico: 12% vol

Residuo zuccherino: 12g litro

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Abbinamenti: ideale come aperitivo ed in abbinamento a salumi e formaggi di breve-media stagionatura tipici siciliani, consigliamo primi piatti leggeri, carni alla griglia, e tutte le specialità gastronomiche poco strutturate vegetali e di carne tipiche della tradizione mediterranea