



Gamberinus®
· 1847 ·

NEW 2021





NEW 2021

**PROSECCO ROSÉ D.O.C.
EXTRA DRY / MILLESIMATO**

ZONA DI PRODUZIONE: provincia di Treviso, area D.O.C.Prosecco.

VARIETÀ: 90% Glera; 10% Pinot Nero.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 2.800 - 3.000 ceppi ettaro.

RESA ETTARO: max 18 t./ha Glera; max 13 t./ha Pinot Nero.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz.

EPOCA DI VENDEMMIA: Pinot Nero a fine agosto; Glera settembre.

RECIPIENTE DI FERMENTAZIONE: in acciaio inox, separatamente: il Pinot Nero si vinifica in rosso.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: controllata, 18/20°C.

LIEVITI: selezionati.

DURATA DI FERMENTAZIONE: 15 giorni circa.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: no.

SPUMANTIZZAZIONE: metodo Martinotti.

MATURAZIONE: rifermentazione in autoclave per 30 giorni, a temperatura controllata di massimo 15° C, con lieviti selezionati per spumante. Al termine ulteriori 30 giorni di affinamento sui lieviti.

GRADO ALCOLICO: 11% vol.

GRADO ZUCCHERINO: 15 - 16 grammi per litro.

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 - 6 grammi per litro.

PH: 3.10 - 3.20.

COLORE: rosa tenue.

PROFUMO: fruttato, con note di lampone maturo.

SAPORE: fine e fruttato, fragrante, ottima rotondità e morbidezza.

MASSIMA ESPRESSIONE: entro i 18 mesi dall'imbottigliamento.

SERVIZIO: 6 - 8° C. Da provare in abbinamento a un piatto di prosciutto crudo o con il sushi di salmone.

BICCHIERE CONSIGLIATO: calice.

PRODUCTION AREA: Treviso province, area D.O.C.Prosecco.

GRAPE VARIETY: 90% Glera; 10% Pinot Noir.

STUMPS PER HECTARE: 2.800 - 3.000 .

YEALD PER HECTARE: max 18 t./ha Glera; max 13 t./ha Pinot Nero.

GRAPE GROWING: Sylvoz.

HARVEST: Pinot Noir at the end of august; Glera in september.

FERMENTATION CONTAINER: inox steel tanks, separately:red wine making for the Pinot Noir.

FERMENTATION TEMPERATURE: controlled temperature, 18/20°C.

YEASTS: selected.

FERMENTATION SPAN: abt. 15 days.

MALOLACTIC FERMENTATION: no.

SPARKLING PROCESS: Martinotti method.

MATURATION/AGING: second fermentation in autoclave for 30 days, at controlled temperature max 15° C, with selected yeasts. At the end, 30 days more of maturation on lees.

ALCOHOL CONTENT: 11% vol.

RESIDUAL SUGAR: 15 - 16 gr/l.

TOTAL ACIDITY: 5,5 - 6 gr/l.

PH: 3.10 - 3.20.

COLOUR: light pink.

BOUQUET: fruity, with ripe raspberry notes.

TASTE: fine and fruity, aromatic, very smooth and round.

SHELF LIFE: within 18 months from the bottling.

SERVICE: 6 - 8° C. We suggest to try it with raw ham or with salmon sushi.

SUGGESTED GLASS: stem glass.



Contenuto cl.75
75 cl. bottle



Box 6 bottiglie - 8,5 Kg
Box 6 bottles - 8,5 Kg