

# Prosecco rosé millesimé - Sacchetto

## Prosecco DOC



### Notes de dégustation :

**Robe** : rose pâle cristalline.

**Nez** : intense et fin avec des notes florales et de fleurs d'acacia.

**Bouche** : fraîche, agréable à boire avec un final sec.

### Accords mets-vin :

Excellent à l'apéritif mais aussi en accompagnement de légumes, de viandes blanches et de poissons.

### Le saviez-vous ?

Le pinot noir est vinifié comme un rouge au contact des lies tandis que le gléra est pressé horizontalement. Les 2 cépages sont ensuite assemblés pour une refermentation selon la méthode Charmat.

 **Typologie** : vin rosé sec pétillant

 **Producteur** : Sacchetto

 **Zone de production** : Vénétie

 **Cépage** : 88% gléra, 12 % pinot noir.

 **Garde** : 14 à 18 mois

 **Degré alcoolique** : 11,5% Vol.

 **Température de service** : 8-10°C

