



AURANTIS ROSÉ

PROSECCO DOC
EXTRA DRY



PROVENIENZA
PRODUCTION AREA

Provincia di Treviso
Province of Treviso

VITIGNO
VARIETAL

Glera 89,5 % - Pinot Nero 10,5 %
Glera 89,5 % - Pinot Nero 10,5 %

VINIFICAZIONE

Pulizia del mosto per decantazione dinamica, fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata. Presa di spuma è di 60 giorni in autoclave (metodo Charmat)

WINEMAKING

Must cleaning per dynamic decantation, fermentation by selected yeasts at controlled temperature. Second fermentation in 60 days (Charmat method)

COLORE
COLOUR

Rosa tenue, brillante con spuma persistente
Soft pink, brilliant with persistent foam

PROFUMO

Intenso, con note fragranti di fragoline di bosco, lamponi, ribes rosso e vivaci sentori di pesca a polpa bianca e albicocca, infine un tocco floreale
Intense flavour, with fragrant notes of wild strawberries, raspberries and red currants and lively hints of white-fleshed peach and apricot, finally the aftertaste lingers on memories of flowers

BOUQUET

SAPORE

Fragrante, fresco con nota fruttata predominante, intenso in bocca, sapido e persistente
Fragrant, fresh with a predominant fruity note, intense in the mouth, savory and persistent

TASTE

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si adatta bene come vino da aperitivo, si sposa perfettamente con piatti dal gusto delicato a base di pesce, pesce crudo, sushi, risotti, carni bianche e formaggi

PAIRINGS FOOD

The ideal partner for refined appetizers, as an aperitif, perfectly with dishes with a delicate taste based on raw fish, sushi, risottos, white meat and cheeses

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

6-8 °C
6-8 °C

GRADAZIONE
ALCOHOL

11% Vol.
11% Vol.

FORMATO
FORMAT

75 cl
75 cl

CONFEZIONE
PACKAGING

6/12
6/12



ITALIANBEV SRL
Via Madonna Della Neve, 45 - 24121, Bergamo (BG)
TEL. 035 211557 - info@italianbev.it
P.IVA 03698610163