

PROSECCO ROSÉ BRUT DOC


CASA DEFRÀ

Glera & Pino Noir



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Cielo e Terra tiene dos raíces en el área de Veneto, la familia Cielo y los enólogos de las bodegas Berici Colli. La Bodega nació en 1908 en el campo de Vicenza, cerca de los Castillos de Romeo. En la década de 1960 Giovanni, Renzo y Piergiorgio, nació la bodega actual y se expandieron las ventas por toda Italia. Hoy al frente de la empresa se encuentran Pierpaolo y Luca.

Cielo e Terra exporta a más de 60 países, es una empresa líder en sustentabilidad y productora de vinos valiosos, desde el consumo diario hasta las ocasiones especiales.

Actualmente la bodega cuenta con más de 1000 socios viticultores y 3700 hectáreas de viñedos.

Casa Defrà (la casa de los hermanos) ha estado entregando durante 4 generaciones vinos venecianos de gran calidad.

NOTAS DE CATA

Vino color rosado pálido, este elegante Prosecco tiene un aroma a fresa y cereza. Fresco, equilibrado y persistente en boca con una fina mousse.

Maridaje ideal para tomar en la barbacoa pero que marida bien con platos de sabor ligero.



Vinícola / Enólogo:

Casa Defrà
Marco Censi



Grados de Alcohol:

11% Alc.



Cépage:

Glera
Pinot Noir



Temperatura de Consumo:

8-10°C.



Vinificación:

Prensado suave y fermentación por el método Charmat sin maceración a temperatura controlada por debajo de los 20°C, con levaduras seleccionadas. La segunda fermentación se lleva a cabo bajo control automático de temperatura para obtener una refermentación lenta y consistente durante al menos 60 días.

