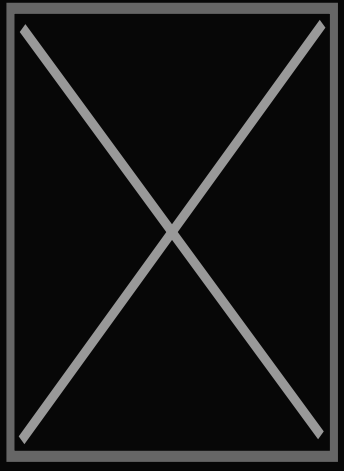
Ponte1948 presenta il Prosecco Doc Rosé

ponte1948-prosecco-doc-rose-502a1fea

Era il 2007 quando in casa Ponte si studiava una nuova tipologia di Prosecco dal colore rosato, che ne mantenesse inalterate la freschezza e la versatilità, ma con una maggiore complessità aromatica e un perlage ancora più persistente. Il segreto fu l'introduzione di un 15% di uvaggio a bacca nera, il Pinot Nero, che sapientemente abbinato alla restante percentuale di Glera diede vita all'alchimia perfetta. Nacque così il Prosecco Rosé, una varietà del tutto inedita dalle proprietà organolettiche sorprendenti. Fu subito chiaro che si trattava di un prodotto destinato a raccogliere consensi in tutto il mondo, ma il suo esordio con questa denominazione ha dovuto attendere diversi anni. Nel frattempo molti produttori si sono interessati alla formula e la richiesta di ufficializzazione è divenuta così più forte ed incalzante.

Oggi finalmente il momento è arrivato, il 15 ottobre è la data fissata per il debutto in Italia mentre un mese dopo partirà la distribuzione su scala mondiale. Pioniere in questa bellissima avventura, PONTE1948 è orgoglioso di presentare l'originale Prosecco Doc Rosé, unico e inimitabile capostipite di una nuova generazione nella famiglia del Prosecco.

“Prosecco Doc Rosé – afferma **Luigi Vanzella**, Direttore Generale Viticoltori Ponte – *è frutto di una visione creativa e lungimirante che da sempre contraddistingue la nostra azienda e si esprime al meglio grazie all'abilità, alla preparazione e allo spirito di gruppo di tutto il personale. Oggi per noi è un giorno importante, che ci rende fieri del lavoro svolto e ci incoraggia ad inseguire sempre le idee che valgono”.*



PONTE1948 PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO BRUT

Esame degustativo

COLORE
Rosa antico elegante e delicato, con preziosi riflessi tendenti al cipria.

PROFUMO
Si presenta fresco e piacevolmente fruttato, regalando delicate note citrine che si esprimono con una sinfonia di sentori di pesca e mela rossa delicious, nella quale interviene con la sua complessità, il pinot nero, famoso e indiscusso protagonista di eccellenze spumantistiche.

SAPORE
Al palato emerge una raffinata sintonia tra acidità e residuo zuccherino, equilibrata dalla giusta sapidità ed impreziosita da un elegante ed avvolgente perlage.

ABBINAMENTI
Ideale come aperitivo, superbo abbinato con sushi e sashimi, ma anche molluschi e antipasti a base di pesce. Richiama inoltre abbinamenti come il couscous di verdure e risotti leggeri della tradizione mediterranea.