



Wijnfiche

Salatin Rosé – Brut | Prosecco Rosé DOC Italy (PROSECCO) – 2024

Domain

Salatin

A stone dated 1528 testifies the in loco presence of the Salatin family. The winemaking business was started in 1947 by brothers Cav. Antonio and Ercole, in the places also loved by the Doges of the Republic of Venice. Driven by a passion for vine-growing, their sons and grandchildren now run the winery that stretches over 75 hectares, most of which are planted with vines in the Prosecco hills, a Unesco World Heritage Site, and the Grave del Friuli and Doc Venezia areas. Thanks to its ability to combine the values of ancient tradition with modern technology, the winery is deservedly part of this heritage. The fusion of experience and efficiency in an ideal microclimate leads to the production of wines that express all the typical qualities of the vines in this area.

Vinification

De druifjes worden zacht geperst, waarna de alcoholische fermentatie plaats vindt met geselecteerde gisten. De tweede fermentatie, via de Charmat-methode, duurt 45 dagen aan een lage, gecontroleerde temperatuur. De restsuiker ligt tussen de 9 en 11 g/L.

Taste

Deze prosecco heeft een lichtroze kleur. Het boeket is zacht, aangenaam en verleidelijk fruitig, met aroma's van witte bloemetjes. Het palet is subtiel en geraffineerd, en biedt een aangename aciditeit met een mooie balans.

Food pairing

Sorbet from raspberries | Olives | Light meal | Melon with Parmaham | Aperitif

General information

Type: Sparkling wine

Grape varieties: Glera, Pinot Noir

Viticulture: Traditional

Storage (years): "+ 1-2"

Serving temperature: 6 - 8 °C

Taste profile: Light fresh dry

