

# DIVICI

## PROSECCO DOC ROSÉ- VINO SPUMANTE BIOLOGICO EXTRA DRY

*Un vino moderno con una storia antica, delimitato dal territorio che svolge un ruolo fondamentale nella definizione della sua identità: l'italianità!*

### ISPIRAZIONE

La testimonianza storica della vite risale all'epoca romana; quando questo vino era ben noto e apprezzato, una delle sue più grandi fan fu addirittura la signora Livia Drusilla, moglie dell'Imperatore Augusto.



### TARGET DI RIFERIMENTO

Baby Boomers and Generation X e più in generale persone romantiche e dal gusto raffinato.



### BRAND

Il nome DIVICI è composto da caratteri dei numeri romani, che conferiscono maggiore importanza alla sua armonia classica, alla sua personalità unica e al suo design contemporaneo, ritenuti indimenticabili.



### DESIGN

DIVICI: la scelta della forma della bottiglia ha lo scopo di rievocare la storia e in particolare le antiche colonne romane, che servivano da elementi di supporto per gli edifici pubblici che si affacciano sulla "Piazza" principale, fulcro del sociale e vita culturale di quel tempo.



### STILE DEL VINO

Tipico ed elegante, rinfrescante e armonico.



### REGIONE VENETO

Temperata, mitigata dal mare, la catena delle Alpi la protegge dai venti del nord. Gli inverni sono freddi e umidi, le estati calde e afose con escursioni a media temperatura.



# DIVICI

## PROSECCO DOC ROSÉ VINO SPUMANTE BIOLOGICO EXTRA DRY



Glera, Pinot Nero



Argilloso, arenaria



8/10 °C



Veneto

### VINIFICAZIONE:

Il blend di Glera e Pinot nero (fino ad un max del 15%) vinificato sapientemente dal nostro team di enologi crea la base dal caratteristico color rosa per il futuro spumante. La successiva presa di spuma in autoclave, secondo il metodo charmat, ad una temperatura controllata di 14/15 °C e la sosta prolungata su lieviti selezionati per un periodo complessivo di circa 60 giorni, danno origine ad uno spumante giovane, brioso e ricco di profumi. Una volta che il vino ha raggiunto i livelli di pressione, alcol e zuccheri richiesti, viene refrigerato e stabilizzato a freddo (-2/-3°C), filtrato e controllato prima dell'imbottigliamento.



11% vol  
750 ml



Colore rosato chiaro, perlage fine e brillante



Profumo delicato e complesso con note fruttate che ricordano pesca, mela verde e limone. Note floreali di acacia e rosa



Fresco e leggero al palato, con acidità e corpo equilibrati; corposo e di struttura rotonda



Eccellente come aperitivo ma anche con zuppe di pesce, pesce grigliato e piatti a base di funghi