



Prosecco D.O.C.

VITIGNO: Prosecco in purezza.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 180 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 3.500 piante/Ha.

EPOCA DI VEDEMMIA: Ultima decade di Agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice in ambiente ridotto
dei grappoli raccolti a mano in cassette.

Fermentazione alcolica primaria condotta a temperatura controllata di circa 15°C, pulizia della base così ottenuta, presa di spuma con metodo Charmat della durata di 20 giorni a temperatura controllata di circa 16°C e successiva permanenza sui lieviti della durata di almeno 60 giorni.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 1-2 anni dalla produzione

COLORE: Giallo paglierino scarico.

OLFATTO: Vinoso, fruttato, sentori delicati di mela,
floreale, glicine e crosta di pane.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%

ZUCCHERI RESIDUI: 8 g/lt.

TEMPERATURA DI SEVIZIO: Circa 6-7°C.

CONFEZIONE: Bottiglia da 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Vivace, piacevole, con gusto equilibrato tra acidità e zuccheri con retro gusto fruttato.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina bene con piatti di pesce e risotti delicati.

