

Il Prosecco

TECNICA DI VINIFICAZIONE,

Alla pressatura molto soffice delle uve intere segue la fermentazione del mosto in acciaio a temperatura controllata. La rifermentazione in autoclave a 14°C e l'affinamento sui lieviti nobili durano almeno 4 mesi, periodo durante il quale la lisi viene favorita da periodiche agitazioni.

VINO

Colore paglierino brillante con vaghe sfumature verdi. Spuma persistente e perlage piuttosto fine e continuo. Profumi fragranti freschi e fruttati che ricordano la mela, il gelsomino e la crosta di pane. Sapore rotondo, vivace, lievemente aromatico con sensazione finale leggermente acidula.

CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: mousse di capperante. Insalata tiepida di orzo e verdure miste. Risotto agli scampi.

DA UVE

Glera

ZONA DOC

Prosecco

ZONA DI PRODUZIONE

Colline della DOC Prosecco

EPOCA VENDEMMIA

Fine settembre

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol. circa



Temperatura di servizio: 8°C

