

PROSECCO DOC BRUT

Immaneabile protagonista di momenti conviviali, contribuisce a mettere in evidenza le caratteristiche delle pietanze senza coprirne la delicatezza e l'identità.

Denominazione	Prosecco DOC Brut
Zona di origine	Territori della provincia di Treviso
Terreno	Argilloso
Vitigno	Glera e vitigni complementari
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di vendemmia	10- 20 settembre
Uva per ha max	180 q.li/ha
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Fermentazione primaria	Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Presa di spuma	30 giorni
Affinamento	2 mesi
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat
Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	10 gr/lit
Pressione	5,20 atm
Perlage	Sottile e continuo
Spuma	Ricca
Profumo	Ricorda il cedro e la pesca bianca, i primi fiori di primavera e il glicine
Gusto	Fedele alla tipologia Brut, è secco, eppure di sorprendente finezza. Il sorso ne mette in luce il carattere e la gradevole freschezza

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

Temperatura di servizio: Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

Formati disponibili: 0,75 lt.



INFO NUTRIZIONALI

