



PROSECCO D.O.C. BRUT

Spumante fresco e vivace che offre al naso delicati sentori di fiori bianchi, agrumi e frutta fresca. Equilibrato, secco e leggero al palato è ideale per antipasti leggeri, frutti di mare, sushi e piatti a base di pesce, aperitivi e formaggi freschi. Un vino versatile che esalta

ogni momento di convivialità.

Classificazione: Prosecco DOC Brut Vino Spumante

Zona d'origine: Zona della DOC, in particolare le province di

Treviso, Venezia e Padova

Glera Vitigni:

Vinificazione: Mosto ottenuto con pressatura soffice

mediante pressa orizzontale; fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata

(15-17°C) e con lieviti selezionati.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura

controllata.

Affinamento: In bottiglia

> Longevità: 18/20 mesi in funzione della temperatura e

della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Giallo paglierino, scarico.

Profumo: Intenso, con sentori fruttati che ricordano la

pera e il limone, e floreali di glicine e tiglio.

Di buona struttura, dal fino perlage e al palato Sapore:

offre sensazioni equilibrate.

Gradazione alcolica: 11% Vol

> Acidità totale: 5,6 - 5,8 g/l

Residuo Zuccherino: 9 - 10 g/l

Temperatura di

servizio: 6 - 8 °C

Abbinamenti Ideale per aperitivi e antipasti a base di

consigliati: formaggi freschi e pesce, ma ottimo anche a

tutto pasto con risotti semplici e piatti delicati

Riconoscimenti: 2022 - I.W.S.C. - Bronze Medal

2021 - Decanter - Bronze Medal

2021 - Wine Enthusiast - 89 pt