



SACCHETTO



PROSECCO DOC FRIZZANTE

Il prosecco nella sua versione più tradizionale. Aromaticità tipica e sapidità vellutata, intenso profumo fruttato e sapore armonico, morbido e avvolgente. Leggero e di facile beva è ottimo in abbinamento a minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche. Da servire fresco a 6-8°C.

Classificazione:	Prosecco D.O.C. Frizzante
Zona d'origine:	Zona della DOC, in particolare le province di Treviso, Venezia e Padova.
Vitigni:	Glera (> 85%), Chardonnay e Pinot Grigio (
Vinificazione:	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di 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 profumo di fruttato tipico con sentori di pesca, pera, banana, mela verde con sensazioni di agrumi che sfumano nel floreale con note di glicine e acacia.
Sapore:	In bocca il vino è armonico, morbido e avvolgente, ma al tempo asciutto per la fresca acidità.
Gradazione alcolica:	11% Vol
Acidità totale	5,5 – 5.7 g/l
Residuo Zuccherino:	12 - 14 g/l
Temperatura di servizio:	6 - 8 °C
Abbinamenti consigliati:	È il prosecco più “classico”, la tipologia che combina l'aromaticità e una vellutata sapidità con la nitida vivacità del perlage. È ottimo l'abbinamento con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne delicati, formaggi freschi e carni bianche, grigliate di pesce.