

PROSECCO FRIZZANTE

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

Prodotto dalle uve del Glera, coltivate a cordone speronato libero con intensità di impianto di 4000 ceppi/ha e resa massima di 3,5 kg per ceppo. Il processo di vinificazione inizia dalla raccolta notturna delle uve con vendemmiatrice quindi pressatura soffice, fermentazione a freddo e successiva rifermentazione in piccoli serbatoi di acciaio inox per un periodo minimo di 90 giorni secondo il metodo Charmat. Il colore è giallo paglierino scarico con perlage persistente. Il profumo è fruttato, fresco, intenso ed invitante mentre il sapore è asciutto e ben strutturato. Ideale come aperitivo, con antipasti, piatti leggeri e a base di pesce. Da bersi giovane e non invecchiare. Servire fresco a 8-9°C.



VITIGNI

Glera, coltivate a cordone speronato libero con intensità di impianto di 4000 ceppi/ha e resa massima di 3,5 kg per ceppo



COLORE

Colore giallo paglierino scarico con perlage persistente.



PROFUMO

Fruttato, fresco, intenso ed invitante.



SAPORE

Asciutto e ben strutturato.



ABBINAMENTO AI CIBI

Ideale come aperitivo, con antipasti, piatti leggeri e a base di pesce. Da bersi giovane. Servire fresco a 8-9°C.

Temperatura 8-9°C

Invecchiamento da bersi giovane

Gradi 11 % vol.

