



Prosecco Spumante Brut



CLASSIFICAZIONE
DOC



TERRITORIO
Veneto



UVE
Glera in purezza



GRADAZIONE ALCOLICA
11% in volume



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vengono effettuate la pigiatura delicata e la pressatura soffice con presse orizzontali a membrana per estrarre solo il mosto di migliore qualità. La fermentazione si svolge a temperatura controllata di 18° C. per una frazione di mosto mentre il rimanente viene conservato a 0° C. fino al momento della presa di spuma che avviene in recipienti adatti a mantenere una pressione di 5 atmosfere.

COLORE

Ha spuma ottima e vivacissima seguita da perlage sottile, persistente e piacevolmente vivace. Il colore è delicato giallo paglierino accompagnato da riflessi brillanti.

PROFUMO

Al naso offre buona franchezza ed intensità accompagnate a grande finezza ed armonia. È fresco, giovane, con fine sentore fruttato ed aromatico, leggermente floreale.

SAPORE

Si presenta morbido e di giusta freschezza, con ottimo equilibrio, buona intensità e persistente gradevolissima sensazione finale che nella leggera nota ammandorlata richiama le uve di origine.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a 6° - 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un ottimo aperitivo e splendido in occasione di ricevimenti e buffet. Accompagna ottimamente tutto un pasto grazie alla sua piacevole freschezza. Come ogni buon spumante è poi ideale anche fuori pasto.