

PROSECCO FRIZZANTE
Essenziale, asciutto, leggero,
ottimo per tutte le occasioni

GUSTO
Si presenta armonico,
morbido, con un'invitante
acidità che ne esalta
le caratteristiche
di freschezza

COLORE
Giallo paglierino
chiaro con perlage
tenue e delicato

PROFUMO
Il bouquet elegante
ricorda la mela
e la crosta
di pane fresco

SERVIZIO
Servire a 10-12° C
in flutes



ABBINAMENTI
Si accompagna ad antipasti,
piatti delicati, pesci e crostacei.
Ottimo come aperitivo

SPUMANTIZZAZIONE
In autoclave per circa un mese
(metodo charmat corto)
a temperatura di 13-14° C
per esaltare profumi
e freschezza

**VINIFICAZIONE
E AFFINAMENTO**
Pressatura soffice delle uve
con decantazione statica
a freddo (5-7°C) e avvio della
fermentazione alcolica

ZONA DI PRODUZIONE
I vigneti sono situati
nel cuore delle Grave,
su terreno pianeggiante
di natura ghiaiosa

VITIGNI
100% Glera

DATI ANALITICI

GRADAZIONE ALCOLICA
10,5 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO
10 - 12 g/L

ACIDITÀ TOTALE
5,5 g/L