



PROSECCO DOC BRUT

Il sapore morbido e di carattere lo rende un aperitivo ideale, ottimo anche con piatti delicati

COLORE

Giallo paglierino brillante con un perlage fine e persistente

PROFUMO

L'aromaticità è fresca e ricca di profumi di frutta, con sentori di agrumi che sfumano nel floreale

GUSTO

In bocca il vino è sapido e al tempo stesso asciutto grazie ad un'acidità ben presente

ABBINAMENTI

È un classico aperitivo, ma anche spumante a tutto pasto con pesce, crostacei, risotti e piatti leggeri

SERVIZIO

Servire in bicchieri "flute" a 6-8° C

VENDEMMIA

L'uva è raccolta prevalentemente a macchina, nel periodo ottimale di maturazione

SPUMANTIZZAZIONE

In autoclave; presa di spuma, avvengono successivamente la stabilizzazione tartarica a freddo, la filtrazione e l'imbottigliamento

ZONA DI PRODUZIONE

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

VITIGNI

100% Glera

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Decantazione statica a freddo del mosto ed avvio della fermentazione alcolica con lieviti selezionati

DATI ANALITICI

GRADAZIONE ALCOLICA

11 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO

10 g/L

ACIDITÀ TOTALE

6,1 g/L