

Prosecco

DOC Prosecco

Il sapore è morbido e un giusto livello d'acidità rende armonico il gusto. Nel complesso è leggero ma con una buona struttura e persistenza retrolfattiva.



GRAPPOLO

Grande alato



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Le uve Glera vengono raccolte al mattino per mantenere tutta la loro freschezza successivamente sottoposte a una pressatura soffice e a una prima fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Rifermentate successivamente con metodo charmat con presa di spuma in autoclave per 1 mese.



MATURAZIONE

Fine agosto



TIPOLOGIA

Spumante / morbido



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Ideale ad inizio pasto, durante l'aperitivo e anche accostato a ricette dal gusto delicato come zuppe o risotti ai frutti di mare.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C



DATI ANALITICI

Alcohol: 11,00 %vol

Contiene solfiti



CARATTERE

Fruttato e floreale, fresco



RICONOSCIMENTI

Alcuni dei riconoscimenti ricevuti:

CATHAY - HONG KONG INT. WINE COMPETITION

2021 ARGENTO/SILVER

FALSTAFF

2019 pt. 91

MUNDUS VINI

2019 pt. 87



GILBERT & GAILLARD INTERNATIONAL COMPETITION

2022 ORO/GOLD

RODEO UNCORKED!

2022 ARGENTO/SILVER

2021 ARGENTO/SILVER

SPARKLING WINE FESTIVAL ONAV VERONA

2021 pt. 86

2020 pt. 86