



PROSECCO D.O.C. BRUT

Cépages: 100% Glera.

Âge moyen des vignes: 15 ans.

Sol: argileux et peu profond.

Vendanges: mi-septembre.

Vinification: pressurage doux puis décantation statique à froid. La fermentation se fait dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 16°C et 18°C. Une fois la première fermentation terminée, la fermentation a lieu dans un autoclave en acier inoxydable pendant au moins 45 jours.

Alcool: 11.5%

Sucres résiduels: 11 grammes par litre.

Couleur: jaune paille pâle aux reflets verdâtres.

Nez: principalement fruité avec des notes de fruits blancs qui rappellent la pomme et la poire, avec de légères notes de pêche et des nuances d'agrumes qui rappellent le citron vert. Our Prosecco se caractérise per une nuance florale de fleurs blanches, notamment d'acacia.

Bouche: perlage délicat et persistant, à la dégustation il est fruité et frais avec un joli goût rappelant les notes fruitées précédemment identifiées au nez. Dans l'ensemble, c'est un vin équilibré, bien équilibré et avec une belle persistance.

Accompagnements: parfait à l'apéritif, il s'accorde également avec des entrées légères, des crustacés, des poissons grillés et des viandes blanches.

Température de service: 4-6 °C / 39-43 °F

