



PROSECCO D.O.C. BRUT

Grape Varietals: Glera 100 %

Vineyards: provincia di Treviso

Average age of the vines: 15 anni

Soil: eterogeneo, argilloso, poco profondo

Harvest Period: ultimi 10 giorni di settembre

Vinification: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Presa di spuma della durata di minimo 45/ 50 giorni

Alcohol Content: 11,50 %

Residual Sugar: 11 grammi per litro

Color: giallo paglierino leggermente tenue con riflessi verdognoli

Aroma: fragranti note nota di mela, pesca, leggermente agrumato e floreale

Palate: gusto fruttato, fresco, acidità importante bilanciata da una lunga persistenza

Food Suggestions: come aperitivo, con primi piatti leggeri e menù a base di crostacei, pesci di mare e carni bianche

Serving Temperature: 6-8 °C

