

# ALESSANDRO BERSELLI

## Signature Collection

### PROSECCO D.O.C. MILLESIMATO - 200 ML

**Vitigni:** 100% Glera.

**Età media delle vigne:** 15 anni.

**Terreno:** argilloso.

**Vendemmia:** fine Agosto - inizio Settembre.

**Vinificazione:** pressatura soffice e poi decantazione statica a freddo. La fermentazione è fatta in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura controllata, la presa di spuma in autoclave prevede un minimo di permanenza sui lieviti di due mesi.

**Alcool:** 11% vol.

**Zucchero:** 11 grammi per litro.

**Colore:** giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

**Aroma:** molto fruttato e interessante, con una bella nota di mela verde e di crosta di pane e una piccola sfumatura agrumata sul finale.

**Palato:** il perlage è persistente e nel complesso ha una bella freschezza, molto bilanciato, fruttato, armonico e persistente.

**Abbinamento:** crostacei, ostriche, sushi, perfetto anche come aperitivo.

**Temperatura di servizio:** 4-6 °C.

- 200 ml.

