

Scheda tecnica

Luca Ricci Prosecco DOC Brut

Denominazione	Prosecco DOC Brut
Zona di origine	Territori collinari della provincia di Treviso
Terreno	Argilloso
Vitigno	Glera
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di vendemmia	10- 20 settembre
Uva per ha max	180 q.li/ha
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Fermentazione primaria	Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Presa di spuma	30-40 giorni
Affinamento	1-3 mesi
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat

Perlage	Sottile e continuo
Spuma	Ricca
Profumo	Ricorda il cedro e la pesca bianca, i primi fiori di primavera e il glicine
Gusto	Fedele alla tipologia Brut, è secco, eppure di sorprendente finezza. Il sorso ne mette in luce il carattere e la gradevole freschezza

Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	9 gr/lt
Pressione	5,20 atm

Abbinamenti: Immane protagonista di momenti conviviali, contribuisce a mettere in evidenza le caratteristiche delle pietanze senza coprirne la delicatezza e l'identità.

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

Temperatura di servizio: Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

Formati disponibili: 0,75 lt.

