Scheda tecnica

Goto
Prosecco DOC Brut

Denominazione	**Prosecco DOC Brut**
Zona di origine	Veneto
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	Fine e persistente
Spuma	Ricca
Profumo	Intenso e fruttato con richiami alla mela golden e ai fiori bianchi di acacia
Gusto	Fresco, morbido e fruttato. Si ritrova in piena corrispondenza con i profumi. Equilibrato con note agrumate, pieno ed elegante.

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

Abbinamenti: Crostacei, antipasti a base di uova, risi e bisi, formaggi freschi

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.

Luca Ricci
Azienda Agricola