

PROSECCO

D.O.C.G.

VINO FRIZZANTE

Vitigno:	Glera
Zona di produzione:	Valdobbiadene (TV)
Composizione del suolo:	Suoli collinari morenici
Sistema di allevamento:	Guyot, cappuccina modificata Valdobbiadene
Clima:	Inverni freddi con estati calde, asciutte e ventilate. Buone escursioni termiche giornaliere.
Vinificazione:	- raccolta solo manuale - pulizia del mosto per decantazione - fermentazione a temperatura controllata
Profilo organolettico:	Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Brillante, con perlage fine e delicato profumo spiccato di pera e mela verde, floreale. Gusto sapido di buona acidità.
Abbinamenti:	È un vino da aperitivo da abbinare a piatti leggeri a base di formaggi molli, crostacei, ma soprattutto ideale con pesce marinato, scampi marinati al prosecco, piatti dal profumo e gusto delicati.
Frizzantatura:	In autoclave con Metodo Charmat
Affinamento in bottiglia:	In verticale per 1 mese
Temperatura di servizio:	5-7 °C
Residuo zuccherino:	13%

