

Sorprendere:
quando
un perlage
inebria i sensi
e la fantasia.



creativo

DENOMINAZIONE	Prosecco DOC Treviso spumante brut millesimato
GRADAZIONE	11%
COLTIVAZIONE	Vigneti allevati con il sistema doppio capovolto con densità di allevamento di 3500 viti per ettaro
RESA MEDIA	170q/Ha
VINIFICAZIONE	Le uve più belle giunte al giusto grado di maturazione vengono raccolte e macerate a freddo per alcune ore. Si procede quindi alla pressatura soffice ed il mosto ottenuto viene fatto fermentare con lieviti selezionati a temperatura controllata. A fine fermentazione il vino ottenuto viene lasciato riposare in botti di acciaio fino alla successiva presa di spuma che avviene in autoclave con il metodo Charmat. Solamente dopo alcuni mesi di maturazione in autoclave si procede all'imbottigliamento.
SENSAZIONI	Colore giallo paglierino luminoso, perlage fine e persistente, profumi di fiori e frutta a polpa bianca. Alla degustazione si mostra secco, fresco, fine ed equilibrato.
ABBINAMENTI	Ideale per aperitivi e brindisi, si abbina magnificamente a molluschi e crostacei crudi.
SERVIZIO	8-10°C

