



CREATIVO

CARATTERISTICHE

TIPO: Spumante Brut

COLORE: Bianco

DENOMINAZIONE: PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

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. Emana intensi profumi di mela e pera. Ideale per aperitivi, crostacei e frittura di pesce.

COLTIVAZIONE: Vigneti allevati con il sistema doppio capovolto con densità di allevamento di 3500 viti per ettaro.

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 sovrano e il mosto ottenuto viene fatto fermentare con lieviti selezionati a temperatura controllata. Alla 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.

RESA MEDIA: 150 q/HA

GRADAZIONE: 11,0%

ABBINAMENTI: Ideale calice da aperitivo, è adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, e accompagna elegantemente cene a base di pesce.

SERVIZIO: 6-8°C

CONTENUTO: 0,75 LT - 1,5 LT



6-8 °C



dal 1950, vini per passione

**RIGONI
VITTORINO**