



## Vie del Conte



*Nome del Vino:*  
**Classer Brut**

*Denominazione:*  
Vino spumante brut.

*Vitigni:*  
Prosecco, Chardonnay, Pinot Bianco.

*Zona di Produzione:*  
Diverse tipologie di Vigneti all'interno dell'area della DOC Prosecco e Lison Pramaggiore, parte in collina, parte in pianura.

*Tipologia dei terreni:*  
I diversi vigneti hanno conformazioni geologiche differenti. In maggioranza si distinguono due tipi di terreni: argillosi e calcarei.

*Sistema di allevamento della vite:*  
Sylvoz e Guyot.

*Tecnica di produzione:*  
La vendemmia viene fatta verso metà settembre; le uve vengono pressate sofficemente; i mosti vengono portati a basse temperature e criomacerati per ottenere una migliore estrazione di aromi. Il vino ottenuto viene trasformato in spumante mediante il metodo charmat, con una fermentazione di circa 40 giorni.

*Descrizione Organolettica:*  
E' un vino dal colore giallo paglierino, con bollicine fini, filamentose, fitte e persistenti. Il profumo è fruttato con note di mela, albicocca, banana e si riconoscono sentori floreali di fiori bianchi. E un vino di struttura, fresco e ricco.

*Abbinamenti:*  
Ottimo come aperitivo, accompagna splendidamente piatti di pesce, primi piatti di pesce e di verdure, e alcuni salumi delicati. Va servito fra i 6 e gli 8 gradi.