



*Nome del Vino:*

## **Prosecco**

*Denominazione:*

Prosecco DOC, Brut.

*Vitigni:*

100% Prosecco. L'uva è nota anche come Glera.

*Zona di Produzione:*

Diverse tipologie di Vigneti all'interno dell'area della DOC Prosecco, 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 floreale di fiori di acacia, glicine e fiori di campo, si mescola con note fruttate di mela. La sostenuta acidità gli dona una inconfondibile freschezza e la sensazione delle bollicine che si spaccano in bocca è carezzevole, setosa.

*Abbinamenti:*

Ottimo come aperitivo, accompagna splendidamente molluschi di mare, ostriche, scampi ai ferri, pesci di vario genere, risotti di verdure e altri primi piatti leggeri. Va servito fra i 6 e gli 8 gradi.

