

# Prosecco d.o.c EQUALS biologico



*Nome del Vino:*

## **Prosecco d.o.c. biologico EQUALS**

*Denominazione:*

Prosecco doc Millesimato biologico

*Tipologia:*

Spumante Brut.

*Uve:*

Glera coltivate con il metodo dell'agricoltura biologica nel rispetto del regolamento europeo

*Vinificazione:*

Nel rispetto del regolamento europeo per i vini biologici. Diraspatura e pressatura soffice, segue fermentazione a 16/18° C.

*Presa di spuma:*

Metodo Charmat in autoclave d'acciaio. Rifermentazione per circa 40 giorni a 16/18° C.

*Dati analitici medi:*

Alcool: 11%vol

Zuccheri: 13 g/l

Acidità totale: 5,6 g/l

pH: 3,5

Pressione: 5,5 bar

*Descrizione Organolettica:*

E' un vino di un tenero color giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profuma delicatamente di mela e pesca. La sostenuta acidità gli dona una inconfondibile freschezza, con una spuma fine elegante e persistente.

*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.