

**Uve:**

Glera e biotipi locali da vigneti della famiglia

Vendemmia:

settembre, fatta a mano

Vinificazione:

pressatura soffice e decantazione statica

Prima fermentazione:

in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati

Affinamento:

in bottiglia da 30 a 90 giorni

Alcol:

11,50 % vol.

Perlage:

fine e piacevolmente persistente

Caratteristiche:

Il colore è giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Ha bouquet caratteristico, lievemente fruttato con sentori di mela e di vaniglia. Anche al palato si ritrovano riconoscibili sentori di frutta e di fiori. Elegante spumante da tutto pasto, ottimo anche come vino aperitivo.

Servizio:

Servire alla temperatura di 7/8 °C

Conservazione:

massimo consigliato 18 mesi a 20°C in posizione verticale.

Grape:

Glera and local biotypes from the family vineyards

Harvest:

by hand in September

Vinification:

Soft pressing and static settling

First fermentation:

in steel tanks at regulated temperatures using natural indigenous yeasts

Bottle perfecting:

30 to 60 days

Alcohol:

11,50% vol.

Perlage:

fine and pleasantly persistent

Technical sheet:

Light straw yellow in colour with greenish reflection. It has a distinctive bouquet, lightly fruity with scent of apple and vanilla. At palate distinct fragrance of fruits and flowers. Elegant sparkling wine for the entire meal, Prosecco DOC Extra Dry is also excellent for the aperitif.

Serving temperature:

7/8 °C

Preservation:

maximum recommended 18 months at 20 °C in vertical position