

**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. Caratterizzato da una grande varietà di aromi sia al naso che al palato, principalmente fiori e frutta a bacca bianca. Asciutto in bocca, esalta soprattutto i piatti a base pesce. Spumante da tutto pasto, ottimo anche come calice da degustazione.

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 90 days

Alcohol:

11,50% vol.

Perlage:

fine and pleasantly persistent

Technical sheet:

Light straw yellow in colour, it is portrayed by a vast variety of aromas at smell and palate, primarily flowers and white berry fruits. Dry at the taste, Prosecco DOC Brut enhances especially fish based dishes. Sparkling wine for the entire meal, it is an excellent wine to sample.

Serving temperature:

7/8 °C

Preservation:

maximum recommended 18 months at 20°C in vertical position