



## Vino spumante Prosecco DOC Brut

### TIPOLOGIA

Vino spumante Prosecco DOC Brut

### VITIGNI PRINCIPALI

Glera (Prosecco) min. 85% e altre varietà consentite

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona DOC Prosecco, in particolare dalle regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia.

### TERRENI

Terreno di origine alluvionale, prevalentemente argilloso-limoso, ricco di minerali e microelementi che e permette di ottenere uve che ben si prestano alla produzione di vini spumanti e frizzanti.

### RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve.

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi. La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat, per un periodo non inferiore ad un mese.

### COLORE

Giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini, brillante. Perlage fine e persistente.

### OLFATTO

Note aromatiche fresche tipiche di questo vitigno, fragranti note fruttate di mele verdi, non Williams, e agrumi che sfumano in sentori

