

Prosecco Spumante

## PROSECCO DOC BIOLOGICO

**Vitigno:**  
100% Glera.

**Esposizione:**  
un solo vigneto di collina rivolto a Ovest.

**Tipologia di terreno:**  
di origine basaltica, ben strutturato e ricco di minerali.

**Sistema di allevamento:**  
doppio capovolto.

**Produzione di uva per ettaro:**  
120 q.li.

**Vinificazione e spumantizzazione:**  
pressatura soffice degli acini interi e fermentazione a bassa temperatura. Matura a contatto con i lieviti e successivamente viene fatta una rifermentazione con metodo charmat per diversi mesi.

**Gradazione alcolica:**  
12% vol.

**Zuccheri:**  
Brut.

**Esame organolettico:**  
presenta una spuma sinuosa, finissima e persistente. Ha un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdi. Il profumo è caratteristico, varietale, intenso, fruttato di mela verde. Di sapore gradevolmente morbido, fresco ed equilibrato. Al retro-olfatto ritornano decise le note di mela accompagnate da sentori floreali di fiori d'acacia e tiglio, una lieve nota minerale ed una leggera spaziatura ne arricchiscono il contenuto aromatico.

**Perlage:**  
fine e persistente.

**Abbinamenti gastronomici:**  
ideale come aperitivo, si accompagna bene con antipasti, stuzzichini e panini. Ottimo anche con i primi piatti leggeri, pasta e risotti in genere. Delicato anche l'abbinamento con la pasticceria.

**Temperatura di servizio:**  
6-8° C.

