



PROSECCO DOC VINO FRIZZANTE



TIPOLOGIA: vino bianco frizzante

ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Treviso

VITIGNI: Glera 100%

ALTIMETRIA VIGNETO: 100 m. s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: argilloso - sabbioso

TITOLO ALCOLOMETRICO: 11,50% vol.

FORMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto

VENDEMMIA: manuale

PRODUZIONE ETTARO: 150 q.li/ha

CLIMA: escursioni termiche ideali per la perfetta maturazione dell'uva Glera, permettono la migliore espressione delle sue potenzialità organolettiche.

VINIFICAZIONE: vinificazione in bianco dell'uva Glera. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche d'acciaio per consentire le migliori condizioni di fermentazione e poi sosta sul lievito fino al momento della rifermentazione in autoclave. Tutto ciò per mantenere e preservare la qualità organolettica dell'uva. Seconda fermentazione in autoclave.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Brioso e netto nella delicata espressione olfattiva di mela renetta, pera, glicine e fiori d'acacia. Snello nella sua trama gustativa di freschezza e sapidità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: con antipasti e a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl



vinilareggenza.it

vieni a trovarci

