

Prosecco Millesimato

Denominazione DOC

Coltivato nella nostra azienda fin dagli anni '60, rispecchia molto il suolo dei Colli Euganei che gli imprimono sapidità e struttura uniche.



Tipologia: Vino bianco spumante

Vitigni: 100% Glera

Zona di coltivazione: Parco Regionale dei Colli Euganei Veneto

Terreno: argilloso - calcareo di origine vulcanica

Vendemmia: effettuata a maturazione fisiologica verso la fine di agosto, raccolta a mano con cernita dei grappoli meno maturi

Vinificazione: pigiatura soffice a freddo in ambiente saturo di N₂, fermentazione lenta svolta in 20 gg a freddo.

Presatura di spuma svolta con utilizzo di lieviti appositamente selezionati. La rifermentazione si svolge in circa 25 gg, a questa segue un periodo di oltre 4 mesi durante i quali vengono tenute in sospensione le fecce fermentative; questa operazione denominata charmat lungo conferisce allo spumante la sua caratteristica fragranza, oltre alla finezza e alla persistenza delle sue bollicine

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage molto fine e persistente

Aroma: intenso con sentore di erba falciata e frutta, elegante e persistente

Gusto: morbido, non invadente, esalta la struttura mantenendo un'ottima freschezza e bevibilità

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e con antipasti a base di salumi

Conservazione: come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18 gradi) e poco luminosi non soggetti a elevati sbalzi termici.

Dati Analitici:

Temperatura servizio: 8° – 10° C

Contenuto in Alcohol: 11,5% by vol.

Residuo zuccherino: 12 gr./lt.

Acidità totale: 5,8 gr./lt.

Bicchieri consigliati: Flute

Formati Disponibili: 0.75 cl - 1.5 cl

