



PREARIN FRIZZANTE ALB IGT

Numele acestui vin provine de la „Preare”, adică carierele de extracție a pietrei Prun care sunt tipice pentru partea cea mai înaltă a zonei Valpolicella Classico.

Extracția acestei pietre a sprijinit traiul localnicilor pentru o lungă perioadă de timp.

Încă putem găsi aceste pietre astăzi în podgoriile din zonă, caracterizate de marogne, ziduri din piatră construite cu piatră Prun, ce mărginesc terasele cu viță de vie.

NOTE DE DEGUSTARE

Culoare: galben pai cu reflexe verzui.

Aromă: floral, intens și delicat.

Gust: sec, corp mediu, final ușor amarui.

VIILE

Situate în sudul zonei Valpolicella și până în vecinătatea râului Adige, la o altitudine cuprinsă între 50 și 80 de metri deasupra nivelului mării.

Tipul solului: de origine glaciară și aluvionară.

Viță de vie înierbată. Sistem de susținere: pergola veroneză dublă.

Vârsta viței de vie: 15-20 de ani.

Încărcarea mugurilor pe viță: 20-24.

Densitatea plantării: 3.000 de plante/ hectar.

Randament pe hectar: 120 hl.

ASOCIERI CULINARE

Ideal ca aperitiv, foarte potrivit pentru pește.



STRUGURI:

100%
Garganega



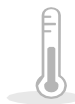
STIL:

**vin spumant
alb sec**



STICLA:

750 ml



TEMPERATURA
DE SERVIRE:

6° | 8° C



ALCOOL

11,50% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare : ultimele zece zile ale lunii august și primele zece zile din septembrie, cules și selecție exclusiv manuale.

Vinificație: zdrobirea strugurilor cu desciorchinare urmate de presare ușoară în prese pneumatice cu membrană.

Fermentare fără piețițe la temperatură controlată de 14-16 °C, prin metoda Charmat în autoclave.

Stabilizare: proteică și tartrică.