



PROSECCO DOC

Prosecco își are originile într-o tradiție străveche care a fost transformată și adaptată de-a lungul secolelor datorită evoluției cunoștințelor tehnice și a sensibilității față de cultura gustului și a băuturilor rafinate și prietenoase: o garanție pentru savoarea acestui vin.

NOTE DE DEGUSTARE

Perla persistent.

Culoare: galben pai pal.

Aromă: elegantă, curată și tipic fructată.

Gust: caracteristic, proaspăt și plăcut acidulat, extrem de armonios.



STRUGURI:

100%
Glera



STIL:

vin spumant
alb Extra Dry



STICLA:

750 ml



TEMPERATURA
DE SERVIRE:

6° | 8° C



ALCOOL

11,00%

VIILE

Situate la altitudine de la 100 la 200 de metri deasupra nivelului mării.

Sistem de susținere: Sylvoz.

Vârsta de producție a viței de vie: de la 8 la 18 ani.

Densitatea plantării: 3.000 / 4.000 butași la hectar.

Randament pe hectar: 90 hl

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: la mijlocul lunii septembrie.

Vinificație: presare ușoară și decantare naturală a mustului. Fermentația primară are loc în rezervoare din oțel inoxidabil la 18-19 °C cu tulpini selecționate de drojdii indigene. Vinul este ținut pe sedimentul de drojdii fine timp de o lună, apoi clarificat și transferat în autoclave de inox pentru a doua fermentare care produce bulele. Această fermentație durează aproximativ 25-30 de zile și este urmată de 30 de zile de maturare pe drojdie, în sticle timp de câteva săptămâni.

ASOCIERI CULINARE

Aperitiv excelent, se potrivește foarte bine cu preparate din pește și aperitive ușoare. Ideal în orice moment al zilei pentru un toast vesel.