



PROSECCO DOC BRUT

Uve: Glera da vigneti della famiglia in provincia di Treviso

Vendemmia: settembre, fatta a mano

Vinificazione: pressatura soffice e decantazione statica

Fermentazione: in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati

Spumantizzazione: metodo charmat

Alcol: 11,50 % vol.

Zuccheri: 9 - 11 g/l

Perlage: fine e persistente

Caratteristiche: colore giallo paglierino brillante con riflessi verdi. Aroma che esalta le caratteristiche del vitigno, fiori bianchi come il glione e frutti, su tutti mela e pera. Gusto secco, ma accompagnato da una struttura sapida e da una nota acida che conferisce freschezza.

Temperatura di servizio: 5 / 7 °C

Conservazione: in posizione verticale



PROSECCO DOC BRUT

Area of origin: Glera grapes from family vineyards in Treviso

Harvest: september, hand made

Winemaking: soft pressing and static decantation

Fermentation: in stainless steel at controlled temperatures with selected yeasts

Prise de mousse: Charmat Method

Alcohol: 11,50 % vol.

Sugar: 9 - 11 g/l

Perlage: fine and persistent

Caratteristiche: bright straw yellow color with green reflections. Aroma that exalts the characteristics of the grape, white flowers such as wisteria and fruits, above all apple and pear. Dry taste, but accompanied by a savory structure and an acid note that gives freshness.

Serving temperature: 5 / 7 °C

Storage: in vertical position

