

Prosecco Doc Spumante Brut

VINO BIOLOGICO



VINIFICAZIONE

Pigiatura e pressatura soffice di uva Glera biologica. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15° C. Spumantizzazione ottenuta con il metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino di un colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Il quadro olfattivo è di buona ampiezza e grande eleganza, profumo fragrante di pera e mela verde, sullo sfondo pompelmo e buccia di limone. Completano l'opera sentori di timo e salvia.

Al palato risulta armonico, di buon corpo e piacevolmente persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con risotti ai frutti di mare e con primi piatti a base di pesce e verdure. Ideale come aperitivo abbinato ai cicchetti del territorio.

PREMI E RICONOSCIMENTI



Challenge
Millésime BIO

Medaglia di bronzo edizione 2020



ONAV Verona, 23° Sparkling Wine
Festival 2021 87/100

ONAV Verona, 24° Sparkling Wine
Festival 2022 90/100



MONTECARLO GASTRONOMIE 2022
Miglior spumante straniero



Medaglia d'argento AWC Vienna
2023



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Glera
AREA DI PRODUZIONE	Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcareo argilloso



DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Prosecco Spumante Doc Brut
GRADO ALCOLICO	11.00 % vol
ZUCCHERI	8,00 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6 – 8°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml