



SAVIAN
WINEMAKER



Prosecco Doc Spumante Brut



VINIFICAZIONE

Pigatura 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



Medaglia di bronzo edizione 2020



MONTECARLO GASTRONOMIE 2022
Miglior spumante straniero



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



Medaglia d'argento AWC Vienna 2023

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



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

V
I
N
O

B
I
O
L
O
G
I
C
O