

# PROSECCO BRUT

## D.O.C.

**Zona di produzione:** vigneti situati nella zona di Gambellara (VI)

**Vitigni:** Glera 100%

**Collocazione Geografica:** Gambellara VI

**Altitudine:** 200 metri s.l.m. Esposizione: Sud-Est

**Territorio:** misto in parte vulcanico e in parte argilloso

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità dei ceppi:** per Ha 4000

**Epoca di raccolta:** metà settembre

**Vinificazione:** le uve vengono raccolte rigorosamente a mano.

Pigiatura soffice e immediato raffreddamento del mosto.

Fermentazione in serbatoi di acciaio inox termocondizionati, a bassa temperatura.

Spumantizzazione col metodo charmat lungo a temperature basse e

costantemente controllate, con sosta prolungata sulle fecce fini.

**Affinamento:** In bottiglia due mesi prima dell'immissione al consumo.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore:** giallo paglierino molto scarico con piacevoli riflessi verdognoli

**Perlage:** fine e molto persistente

**Profumo:** piacevolmente intenso, elegante e fresco di agrumi con prevalenza di mandarino e frutta tropicale. Fiori bianchi delicati ed intriganti nel finale.

**Sapore:** invitante, rotondo, fresco di acidità e di aromi. L'eccitante perlage, l'armonia e il piacevole equilibrio lo rendono gradito in ogni momento della giornata.

