

900

PROSECCO DOC BRUT

CARATTERISTICHE GENERALI

DENOMINAZIONE: Prosecco DOC
ZONA DI PRODUZIONE: Area Prosecco DOC
VITIGNO: Glera 100%
SUOLO: Argilloso e calcareo
CLIMA: Mediterraneo – fresco
MATURAZIONE: Da metà Settembre
VINIFICAZIONE: In bianco, con pressatura soffice. Resa 70%
SPUMANTIZZAZIONE: In autoclave, Metodo Charmat

INFO CHIMICHE

Alcohol: 11 Vol.
Residuo: 11 gr/l
Acidità: 5,50 gr/l
Pressione: 5 Bar

AROMI E DESCRIZIONE

Prosecco vinificato dopo un'accurata selezione delle migliori uve Glera, ottenute dalla medesima vendemmia. In produzione, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio.

Il colore è paglierino brillante ravvivato da un perlage fine e persistente, risultato della lunga fermentazione naturale che ne caratterizza la corposità e la spuma. Fresco ed elegante è ricco di sentori floreali di fiori d'acacia e fruttati di mela gialla. Il vino è morbido aromatico e persistente.

PARTICOLARITÀ E ABBINAMENTI

La sigla Millesimato indica un'annata eccezionale. Annata in cui il clima è stato particolarmente benevolo, consentendo di ottenere uve perfettamente mature con uniformità nel grappolo. In questi casi, le uve saranno integre e il vino avrà una qualità eccelsa, tanto da siglare la bottiglia con la dicitura "Millesimato". In effetti, per poter commercializzare uno spumante Millesimato è necessario che l'85% del vino base sia prodotto con uve dell'annata di cui si vuole indicare il millesimo.

Il Brut Millesimato è ideale come aperitivo. Il suo fine gusto solletica il palato con Pesce marinato e paste con molluschi, primi piatti con burro e salvia.

Si sposa bene anche con ostriche e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5-7 °C



www.900wine.com

