



Sono le nostre bollicine
per i quotidiani istanti
da celebrare.

PROSECCO



Cormòns

CANTINA PRODUTTORI



Prosecco Brut

D.O.C.G Conegliano Valdobbiadene

Vitigno

Glera (prima del 2009 Prosecco)



Giallo mimosa scarico con riflessi grigiastri,
Perlage fine e persistente.



Floreale di banana e caramello,
di frutta fresca, mela Golden.



Snello e leggero, fresco e sapido
armonicamente complesso.

Descrizione: vitigno vigoroso, rustico, grappolo medio grande piramidale, acino sferico con punteggiatura di color giallo dorato di sapore semplice. **Terreno:** marnoso, arenaceo, argilloso, di trasporto alluvionale, fresco ricco di elementi minerali complessi. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia, Silvoz, potatura lunga ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione, terza decade di settembre prima di ottobre. **Vinificazione:** separazione degli acini dal raspo e pressatura soffice con le presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalla buccia le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. Il mosto fermenta a temperatura controllata non superiore ai 18°. **Affinamento:** presa di spuma con il metodo Charmat e sosta per 5-6 mesi sui lieviti in autoclave. **Stoccaggio in bottiglia.** **Colore:** giallo mimosa scarico con riflessi grigiastri, *perlage* fine e persistente. **Profumo:** floreale di banana e caramello, di frutta fresca, mela Golden. **Gusto:** snello e leggero, fresco e sapido armonicamente complesso. **Abbinamenti:** ottimo e classico aperitivo e a tutto pasto. **Temperatura di servizio:** 6-8° in estate 10-12° in autunno-inverno, in bicchiere tipo *flute*.