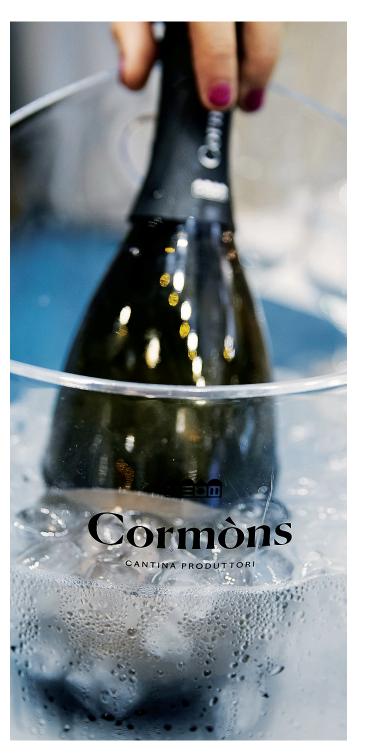


Sono le nostre bollicine per i quotidiani istanti da celebrare.





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.