



Sono le nostre bollicine  
per i quotidiani istanti  
da celebrare.

PROSECCO



**Cormòns**

CANTINA PRODUTTORI



# Prosecco Frizzante

D.O.C.

Vitigno

Glera (prima del 2009 Prosecco)



Trasparente e cristallino, *perlage* fine e persistente, giallo mimosa scarico con riflessi grigiastri.



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 dorato di sapore semplice. **Terreno:** marnoso - arenaceo - argilloso - di trasporto alluvionale, fresco, ricco di elementi minerali complessi. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia, Silvoz con potatura lunga, ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione – terza decade di settembre prima di ottobre. **Vinificazione:** pressatura soffice con le presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalla buccia le sostanze antiossidanti benefiche all'organismo umano. Il mosto fermenta a temperatura controllata non superiore ai 18°. **Affinamento:** presa di spuma con il Metodo Charmat e sosta sui lieviti in autoclave. **Colore:** trasparente e cristallino, *perlage* fine e persistente, giallo mimosa scarico con riflessi grigiastri. **Profumo:** floreale di banana e caramello – di frutta fresca – mela Golden. **Gusto:** snello e leggero, fresco e sapido armonicamente complesso – la presenza degli zuccheri residui aumenta la fruttuosità. **Abbinamenti:** ottimo e classico aperitivo e come inizio pasto. **Temperatura di servizio:** 6-8° in estate 10-12° in autunno e inverno, servire in bicchiere tipo *flute*.