



Terre di Valgrande

Prosecco DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Treviso e Venezia

VITIGNI

Glera

Chardonnay

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (15-18°C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio. Presa di spuma con metodo charmat in autoclave di acciaio.

Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino spumante.

DATI ANALITICI

Alcool: 11%

Zuccheri: 20 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Pressione: 4.50 bar

NOTE ORGANOLETTICHE

Questo rinomato spumante si presenta alla vista con un perlage fine e persistente. Il profumo intenso ed elegante, con note di frutta fresca e di miele di acacia, anticipa una espressione gustativa che si evolve in crescendo tra freschezza e morbidezza, vivacità e rotondità, sapidità e dolcezza, il tutto sostenuto dall'avvolgente sviluppo di fragranti note fruttate. Sapore di consistente ampiezza, morbido e fresco, ha completa corrispondenza con il profumo.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

