

## Prosecco Spumante Brut



**Gradazione alcolica:** 11,50% vol.

**Zona di produzione ed esposizione:** bacino alluvionale del fiume Piave.

**Sistema di allevamento:** Sylvoz con una resa di circa 150 q.li per ettaro.

**Vendemmia:** raccolta differenziata a seconda dell'esposizione del vigneto. Mediamente inizia a metà settembre.

**Vinificazione:** pressatura soffice; decantazione statica a freddo del mosto ed avvio alla fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata (16-18° C) per circa 60 giorni.

**Spumantizzazione:** In autoclave; presa di spuma per circa 30 giorni (metodo charmat) dove poi rimane per diverse settimane a contatto dei lieviti. Avvengono successivamente la stabilizzazione tartarica a freddo (4°C), la filtrazione e l'imbottigliamento.

**Caratteristiche organolettiche:** Il colore è giallo paglierino brillante con un perlage fine e persistente. L'aromaticità è fresca e ricca di profumi di frutta, con sentore di agrumi che sfumano nel floreale. In bocca il vino è sapido e al tempo stesso asciutto grazie ad un'acidità ben presente.

**Abbinamenti:** E' un classico aperitivo, ma anche spumante a tutto pasto con pesce, crostacei, risotti e piatti leggeri.

**Servire** a 6-8° C in flute.