

PROSECCO DOC BRUT

Vino Spumante Brut

-

Temp. servizio: 8°/10°C

-

Tipi di chiusure: Tappo fungo

-

Capacità: 750 ml

-

Uvaggio: 100% uve Glera

-

Origine vitigno: Friuli/Veneto

-

Residuo zuccherino: 10 g/l

-

Note degustative: Colore giallo scarico con un perlage molto fine e persistente. Profumo intenso e leggermente fruttato.

Vinificazione: L'uva viene diraspata all'arrivo in cantina, pigiata e pressata. Fermentazione del prodotto per 14 giorni ad una temperatura di 16°C. Successivamente ad una filtrazione sgrossante il prodotto viene inviato alla spumantizzazione. Il vino base, aggiunto di zuccheri e lievito selezionato, viene immesso in autoclave, attuando una fermentazione naturale lenta e a temperatura controllata (16-18°C) per un periodo di circa 40-50 giorni. Al raggiungimento della pressione stabilita (5 bar) lo spumante viene refrigerato, segue la filtrazione brillantante e l'imbottigliamento.

Abbinamenti consigliati: Particolarmente adatto sia per aperitivi che a tutto pasto. Particolarmente indicato con carni bianche e pesce.

Varietal: 100% Glera

Grape origin: Friuli/Veneto

Bottle types: 750 ml

Serving temperature: 8/10°C

Closure: mushroom-shaped cork

Sugar residue: 10 g/l

Tasting Notes:

This wine has a pale yellow colour with a very fine and persistent perlage. It has an intense, slightly fruity aroma.

Vinification:

As soon as they arrive at the winery, the grapes are destemmed, crushed and pressed. They are fermented for 14 days at a temperature of 16°C. Following a basic filtration, the product is sent to be made into sparkling wine. The base wine, with added sugar and selected yeasts, is placed in an autoclave where a slow, natural fermentation takes place at a controlled temperature (16-18°C) for about 40-50 days.

When the established pressure is reached (5 bars), the sparkling wine is refrigerated, then it is finely filtered and bottled.

Food pairing suggestions:

This wine is suitable both for aperitifs and to accompany an entire meal. It is particularly suitable for white meat and fish.

Traubenmischung: 100% Glera-Trauben

Herkunft des Weinstocks: Friaul/Venetien

Fassungsvermögen: 750 ml

Serviertemperatur: 8/10°C

Verschluss: Pilzkorken

Restzucker: 10g/l

Duft-Und Geschmacksnoten:

Hellgelbe Farbe mit sehr feinem und dauerhaftem Perlen. Intensiver, leicht fruchtiger Geschmack.

Vinifizierung:

Die Trauben werden bei der Ankunft in der Kellerei entrappt, gekeltert und gepresst. Gärung des Produkts 14 Tage lang bei einer Temperatur von 16°C. Nach einer Grobfiltration wird das Produkt zur Schaumweinverarbeitung weiter geschickt. Der Basiswein wird nach einer Zugabe von Zuckern und ausgewählter Hefe in einen Druckkessel gegeben. Hier erfolgt circa 40 - 50 Tage lang eine langsame und natürliche Gärung bei einer kontrollierten Temperatur (16 - 18°C). Beim Erreichen des festgelegten Drucks (5 Bar) wird der Schaumwein gekühlt, es folgt die Filterspülung und Abfüllung in Flaschen.

Empfohlene Speisen:

Eignet sich besonders als Aperitif, aber auch während der gesamten Mahlzeit. Besonders mit weißem Fleisch und Fisch zu empfehlen.

