

# PROSECCO BRUT

## UVE

Grape - Trauben

Glera

## NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia  
*Noble clays, gravel and sand.*  
*Edle Tone, Kies und Sand.*

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System - Beschneidungssystem

Sylvoz

## VINIFICAZIONE:

L'uva viene diraspata all'arrivo in cantina, pigiata e pressata. Fermentazione del prodotto a una temperatura di 16°C. Dopo una filtrazione sgrossante il prodotto viene inviato alla spumantizzazione. Il vino base, a cui vengono aggiunti zuccheri e lievito selezionato, viene immesso in autoclave, attuando una fermentazione naturale lenta e a temperatura controllata (16-18°C). Al raggiungimento della pressione stabilita (5 bar) lo spumante viene refrigerato, segue la filtrazione brillantante e l'imbottigliamento.

**WINEMAKING:** Upon arrival at the winery, the grapes are destemmed, crushed, and lightly pressed. The wine undergoes fermentation at a controlled temperature of 16°C, is then filtered to remove the dregs, and second fermentation is started. The base wine, to which sugars and selected yeasts are added, is racked into pressurized tanks for a slow natural fermentation at a controlled temperature (16-18°C). Once the proper pressure is reached (5 bar) the sparkling wine is refrigerated, and undergoes polishing filtration before being bottled.

**WEINBEREITUNG:** Die Trauben werden bei der Ankunft im Weingut entrappt, gequetscht und gepresst. Die Fermentierung erfolgt bei einer Temperatur von 16 °C. Nach der Grobfiltration wird der geklärte Grundwein in einen Autoklaven gefüllt. Hier ruht er nun auf der Hefe, sodass sich Kohlensäure bilden kann. Diese zweite natürliche Gärung ist ein langsamer Prozess, der bei kontrollierter Temperatur (16-18°C) stattfindet. Sobald der festgelegte Druck (5 bar) erreicht ist, wird der



## DENOMINAZIONE

Appellation - Bezeichnung

DOC Prosecco

## ETÀ MEDIA VITI

Vineyards' age - Alter der Weinberge

2011

## POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

3/4 anni - 3/4 years - 3/4 Jahren

## RESIDUO ZUCCHERINO

Residual Sugar - Restzucker

6 g/L

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

8/10 °C

Prosecco abgekühlt. Danach wird er gefiltert und in Flaschen abgefüllt.

## NOTE DEGUSTATIVE:

Colore giallo paglierino intenso, si contraddistingue da una spuma persistente. Il profumo è fine ed il sapore è fresco.

## TASTING NOTES:

Deep straw yellow, it stands out for its persistent effervescence. The aroma is stylish and the flavor is refreshing.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Intensiv strohgelb in der Farbe. Er zeichnet sich durch einen anhaltenden Schaum aus. Der Duft ist fein; der Geschmack ist frisch.

## ABBINAMENTO:

Particolarmente adatto sia per aperitivi che a tutto pasto. Indicato con carni bianche e pesce.

## FOOD PAIRING:

Particularly suitable for aperitifs it complements all the courses of a meal. Special when served with white meat and fish dishes.

## EMPFOHLENE SERVIERVOSCHLÄGE:

Besonders geeignet für Aperitifs und zur gesamten Mahlzeit. Besonders schön zu weißem Fleisch und Fisch.