

PROSECCO DOC

Nome	Prosecco DOC_Brut
Formato Bottiglia	0.75Lt
Annata	Anno in corso
Varietà	100% Glera
Zona di Produzione	Vigneti Silvestri. Lungo le rive del fiume Muson, Castello di Godego (TV)
Densità d'impianto	3.700 ceppi Ha (sesto d'impianto 3.00 x 0.90)
Sistema di allevamento	Silvoz
Tipologia di terreno	Substrato profondo con strato argilloso-limoso buona presenza di scheletro e ben drenato
Fermentazione	In serbatoi d'acciaio a temperatura controllata
Vinificazione	A uva intera con soffice pressatura
Presatura di spuma	40gg - Metodo Charmat
Zuccheri	7 g/L
Grado Alcolico	11%Vol
Da Gustare a:	6°C - 8°C
Abbinato con:	E' il protagonista indiscusso degli aperitivi. Grazie alla sua freschezza e al sapore fruttato accompagna con armonia anche antipasti leggeri, stuzzichini, primi piatti delicati e frittelle di pesce e verdure in pastella.
Bicchieri:	A stelo, di cristallo o vetro. (Flûte e tulipani)

