



DA RE

Prosecco

Prosecco Frizzante

Doc



Uve: 100% Glera.

Terreno e vigneti: terreno argilloso, con forte presenza di scheletro. Sistema di allevamento che prevede una densità di impianto di 3.500 piante/Ha e una potatura Sylvoz, per una resa d'uva di circa 170 q.li/Ha.

Vendemmia: condotta a mano nella prima decade di Settembre.

Vinificazione e affinamento: la raccolta a mano dell'uva in cassette segue una pressatura soffice sotto 1 atmosfera (senza diraspatura e senza pigiatura quindi, per la migliore preservazione del patrimonio organolettico). Il mosto fiore così ottenuto viene sottoposto a decantazione statica naturale con solo l'ausilio del freddo e fatto fermentare per 8 giorni a temperatura controllata (18°C), con lievito da ceppo specifico selezionato, in tini di acciaio inox. La base ottenuta viene frizzantata con Metodo Charmat per 25 giorni a temperatura costante (16-18°C) al fine di ottenere una spuma soffice e persistente. Dopo la filtrazione e l'imbottigliamento isobarico, il vino è pronto per essere introdotto sul mercato.

Note di degustazione: di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdi e perlage fine e persistente. Il profumo ricorda il biancospino, i fiori bianchi in particolar modo l'acacia, con note fruttate di pera e mela, caratteristiche riconducibili anche al palato. Il sapore si completa con la cremosità della spuma e un'acidità croccante caratteristica del vino.

Gradazione alcolica: 10,5% vol.