WHY NOT
? 15.0

Vino spumante Prosecco DOC extra dry MILLESIMATO

[Atmosphere (75 cl)], [11,5% vol]

TIPOLOGIA

Vino spumante Prosecco DOC extra dry MILLESIMATO

VITIGNI PRINICPALI

Glera (Prosecco) min. 85% e altre varietà consentite, della stessa vendemmia/annata.

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona DOC Prosecco, di un'unica annata in particolare dalle regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia.

TERRENI

Terreno di origine alluvionale, prevalentemente argilloso-limoso, ricco di minerali e microelementi che e permette di ottenere uve che ben si prestano alla produzione di vini spumanti e frizzanti.

RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat, per un periodo non inferiore ad un mese.

COLORE

Giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini, brillante. Perlage fine e persistente.

OLFATTO

Note aromatiche fresche e tipiche di questo vitigno, e tipica aromaticità, ricca di profumi di frutta, con sentore di mela verde, pera Williams e agrumi, che sfumano nel floreale.

GUSTO

In bocca il vino è pieno, aromatico e piacevolmente vellutato. Un buon equilibrio, grazie all'acidità sostenuta. Finale lungo dai tipici sentori mela verde.

pesce,
la

CONSIGLI PER IL SERVIZIO