

## Vino frizzante Prosecco DOC

### TIPOLOGIA

Vino frizzante bianco

### VITIGNI PRINCIPALI

Glera e altri vitigni consentiti atti alla frizzantatura

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona DOC situata a cavallo tra le regioni Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia

### TERRENI

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

### RACCOLTA

A seconda dell'andamento climatico della stagione, tra fine agosto e inizio di settembre

### 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.

### COLORE

Giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli; perlage leggero e vivace.

### OLFATTO

Fresca e tipica aromaticità, ricca di profumi di frutta, con sentore di mela, pera e agrumi, che sfumano nel floreale.

### GUSTO

Secco e pieno, armonico e ben equilibrato, piacevolmente fresco, con un piacevole retrogusto fruttato di pera Williams a mela verde.

### ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo, ben si adatta a tutto pasto. Ideale con gli antipasti leggeri, piatti a base di pesce, carni bianche anche grigliate e formaggi. Consigliato con la pasticceria secca.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

8-10°C



[Reggiana ( 75 cl )], [10,5% vol]

Stabilimento di Cazzano  
Via L. Corradini 30/A  
37030 Cazzano di Tramigna (VR)



Stabilimento di Campogalliano  
Via S.Ferrari 44  
41011 Campogalliano (MO)