CASA MANGONI

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 e 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)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

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