



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Podere del Gal

Denominazione: Prosecco Doc Extra Dry

Vitigni: Glera

Tipologia terreno: Ciottoloso, calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino e pressate delicatamente. La prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata mentre la seconda (metodo Martinotti -Charmat) per un periodo di 3-4 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumo: Note delicate di frutta croccante con intensi sentori floreali

Sapore: Una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante

Grado alcolico: 11,5% vol

Temperatura di servizio: 4°-6°C | 40°F

Abbinamenti: aperitivo di classe, si apprezza con antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno.

Descrizione:

“Podere del Gal” è un Prosecco Extra Dry Metodo Martinotti – Charmat, una attenta espressione del territorio, che nasce dall’uva Glera coltivata nella tenuta Podere del Gal, in un suolo ciottoloso, calcareo e argilloso. I grappoli di Glera vengono selezionati e raccolti nelle prime ore del mattino per consentire una perfetta lavorazione a freddo. Inoltre nasce da una selezione di grappoli raccolti anticipatamente, in modo da garantire una buona acidità, freschezza e fragranza. L’uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda è un metodo Charmat lungo di 3-4 mesi. Ne deriva un vino fresco, delicato e fragrante. Si presenta di colore giallo paglierino brillante. Al naso esprime note delicate di frutta croccante con intensi sentori floreali. In bocca si percepisce una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante. Perfetto come aperitivo, ma interessante per tutto il pasto. Ideale con antipasti a base di pesce crudo, anche affumicati. Da provare con risotto al radicchio di Treviso e Monte Veronese. Servire ad una temperatura di 4-6 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

