- VITICOLTORI DAL 1877 -



Prosecco 6

Denominazione: Prosecco DOC
Vitigni: Glera (Prosecco)
Tipologia terreno: Ciottoloso, calcareo e argilloso
Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, la prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda (metodo Charmat) in autoclave per un periodo di 3-4 mesi
Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino brillante
Profumo: Note delicate di frutta croccante con intensi sentor floreali
Sapore: Una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante
Grado alcolico: 11 - 11,5 % vol
Temperatura di servizio: 4-6 °C | 39,2°F
Abbinamenti: 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

Descrizione:
Questo Prosecco Brut metodo Charmat è una attenta espressione del territorio, 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 a mano 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 pigiata e pressata in maniera soffice per preseravare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La prima fermentazione avviene in acciaio a tempratura controllata, mentre la seconda è un metodo Charmat lungo di 3-4 mesi, con successivo affinamento in bottiglia per un periodo di un mese. 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