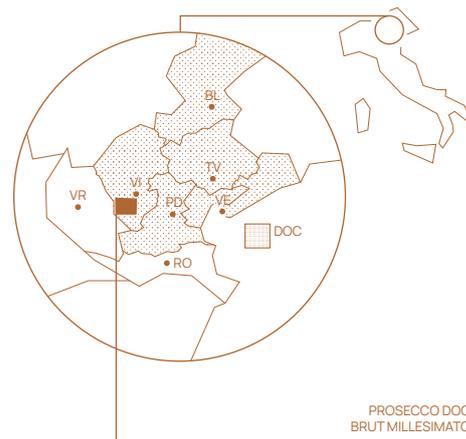


Prosecco

Prosecco DOC
Brut Millesimato



Soltanto uva Glera, coltivata e raccolta nei vigneti della famiglia Cavazza, vinificata in metodo Charmat.



INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

Vino prodotto dalla nostra famiglia dagli anni 90.

ZONA DI PRODUZIONE

In zona pedecollinare, nei pressi di Lonigo.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreni alluvionali, con depositi di rocce vulcaniche e calcaree.

VITIGNI

Glera 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Prima settimana di Settembre

VINIFICAZIONE

In bianco, su vasche di acciaio inox a temperatura di 16 °C.

PRESA DI SPUMA

Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

11,5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

8,0 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5,9 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo verdolino brillante, perlage a grana fine e persistente; bouquet fragrante con sentori di fiori d'acacia e mela verde. Al palato risulta sapido, con una buona verticalità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-10 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni conviviali. Può essere consumato a tutto pasto.

BOTTIGLIA

e 750 ml

