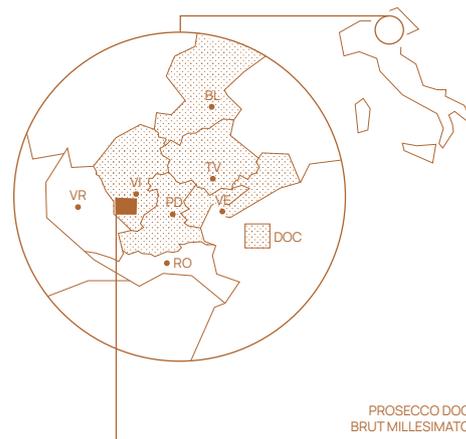


Prosecco

Prosecco DOC
Brut Millesimato



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



PROSECCO DOC
BRUT MILLESIMATO

	VISTA Giallo verdolino brillante.	OLFATTO Fiori di acacia e mela verde.	GUSTO Sapido e con una buona freschezza.		PROSECCO DOC BRUT MILLESIMATO
--	---	---	--	--	---

INFORMAZIONI
TECNICHE

ORIGINE Vino prodotto dalla nostra famiglia dagli anni 90.	ETÀ MEDIA DELLE VITI 10 anni
ZONA DI PRODUZIONE Nella zona del Prosecco DOC	EPOCA DELLA VENDEMMIA Prima settimana di Settembre
TIPOLOGIA DEL TERRENO Terreni alluvionali, con depositi di rocce vulcaniche e calcaree.	VINIFICAZIONE In bianco, su vasche di acciaio inox a temperatura di 18 °C.
VITIGNI Glera 100%	PRESA DI SPUMA Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot	

CARATTERISTICHE
ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO 11,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO 8 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 / Magnum 1,5 l

