

COLLI IMPERVI

PROSECCO DOC BRUT



Denominazione:

Prosecco DOC



Area di produzione e vigneti:

Diverse tipologie di vigneti all'interno dell'area del Prosecco DOC, parte in collina, parte in pianura. I diversi vigneti hanno conformazioni geologiche differenti; in maggioranza si distinguono due tipi di terreni: argillosi e calcarei. La vite è allevata a Sylvoz e Guyot.



Uvaggio:

100% Glera



Vinificazione:

La vendemmia viene fatta verso metà settembre; le uve vengono pressate sofficientemente; i mosti vengono portati a basse temperature e criomacerati per ottenere una migliore estrazione di aromi. Il vino viene trasformato in spumante mediante il metodo charmat, con una fermentazione di circa 40 giorni.



Descrizione organolettica:

E' un vino dal colore giallo paglierino, con bollicine fini, filamentose, fitte e persistenti. Il profumo floreale di fiori di acacia, glicine e fiori di campo, si mescola con note fruttate di mela. La sostenuta acidità gli dona un'inconfondibile freschezza e la sensazione delle bollicine che si spaccano in bocca è carezzevole, setosa.



Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, accompagna splendidamente molluschi di mare, ostriche, scampi ai ferri, pesci di vario genere, risotti di verdure e altri primi piatti leggeri.



Appellation:

Prosecco Doc



Production area and vineyards:

Different types of vineyards within the Prosecco DOC area, partly in the hills, partly in the plains with different geological conformations; there are two types of soils: clayey and calcareous. The vine is grown with both Sylvoz and Guyot method.



Grape variety:

100% Glera



Vinification technique:

The harvest takes place in mid-September; the grapes are softly pressed; the musts are brought to low temperatures and cryomacerated to obtain a better extraction of aromas. The wine is transformed into sparkling wine using the charmat method, with a fermentation of about 40 days.



Tasting notes:

Straw yellow colour, with fine, stringy, dense and persistent bubbles. The floral scent of acacia flowers, wisteria and wildflowers mixes with fruity notes of apple. The sustained acidity gives it an unmistakable freshness and the sensation of bubbles breaking in the mouth is caressing, silky.



Food pairings:

Excellent as an aperitif, it goes well with shellfish, oysters, grilled scampi, various kinds of fish, vegetable risotto and other light first courses.

