

COLLI IMPERVI

PROSECCO DOC FAMILY SELECTION GOLD



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. Le parti di vigneto più inclinate presentano una predominanza di rocce. 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 degli aromi. Il vino viene trasformato in spumante mediante il metodo charmat, con una fermentazione di circa 50 giorni.



Descrizione organolettica:

E' un vino dal colore giallo paglierino tenue. Profumo tipicamente floreale di acacia e glicine con note di miele e banana. La spiccata acidità dona grande freschezza a questo vino e le bolle sono setose e vellutate in bocca.



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:

Several vineyards in the DOC area, partly in the hills and partly in the plain, with different geological conformation. The more inclined parts of the vineyards have a predominance of rock, which makes more difficult the development of the vine. The vine is grown with both Sylvoz and Guyot method.



Grape variety:

100% Glera



Vinification technique:

The harvest is done in mid-September, the grapes are softly pressed, the must is taken at low temperatures and the maceration is done with cold controlled temperature, for a better extraction of aromas. Charmat method is used for the second fermentation, which lasts about 50 days.



Tasting notes:

Soft yellow colour. Typical floral scent of acacia and wisteria, with notes of honey and banana. The strong acidity gives freshness to the wine and the bubbles in the mouth are velvety, silky.



Food pairings:

Shellfish seafood, oysters, grilled shrimp, fish of various kinds; risotto and other light dishes. Excellent as an aperitif.

