

O75

CARATI

PROSECCO D.O.C. MILLESIMATO BRUT

**UVE**

Glera

ZONA DI PRODUZIONE

Zona di produzione DOC del Prosecco

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Morenico

SISTEMA DI IMPIANTO

Doppio capovolto

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Media

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima metà di settembre

DISPONIBILITÀ

Fine anno

GRADO ALCOLICO

11% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

10-12 g/lit

ACIDITÀ TOTALE

6,0 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 7° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

DURATA

Due anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

Le uve sono sottoposte ad una pressatura soffice e ad una fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 15°-16° C. Presa di spuma in autoclave ed affinamento con lieviti autoctoni per due mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Profumo fruttato con sentore di pera e mela. In bocca risulta secco, sapido con note floreali e fruttate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il prosecco è un vino molto versatile. Ottimo come aperitivo e perfetto a tutto pasto. Particolarmente indicato con piatti a base di pesce o carni bianche.