

900

P R O S E C C O
D O C G
B R U T

CARATTERISTICHE
GENERALI

DENOMINAZIONE: Prosecco Superiore DOCG
ZONA DI PRODUZIONE: Area Prosecco DOCG Valdobbiadene
VITIGNO: Glera 100%
SUOLO: Collinare, argilloso e calcareo
CLIMA: Mediterraneo – fresco
MATURAZIONE: Da metà Settembre
VINIFICAZIONE: In bianco, con pressatura soffice. Resa 70%
SPUMANTIZZAZIONE: In autoclave, Metodo Charmat

INFO
CHIMICHE

Alcohol: 11,5 Vol.
Residuo: 11 gr/l
Acidità: 5,40 gr/l
Pressione: 4,70 Bar

AROMI E
DESCRIZIONE

I suoi sentori di mela acerba, agrumi e vegetale fresco e una piacevole nota di crosta di pane ne caratterizzano il gusto.

Al palato è armonioso nella sua vivace freschezza, secco ed asciutto. La sua spiccata sapidità lo rende elegante.

Il fine perlage assicura la persistenza del suo sapore e la pulizia del palato rendendolo un Prosecco d'eccellenza.

PARTICOLARITÀ E
ABBINAMENTI

Ad elevare la qualità dei vigneti dei nostri Prosecco DOCG contribuisce la presenza di numerose viti vecchie e talvolta vecchissime. La vite vecchia del nostro prodotto può essere definita come "la memoria del territorio". Grazie al suo importante apparato radicale riesce a ben bilanciare i più diversi andamenti climatici tipici delle colline di Valdobbiadene, assicurando in questo modo una elevata costanza qualitativa nelle più diverse condizioni pedoclimatiche.

Si apprezza su antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno o, com'è in uso nel territorio di produzione, a tutto pasto.

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

5-7 °C



www.900wine.com

