



## PROSECCO SPUMANTE BRUT DOC TREVISO

Il Prosecco è un vino molto delicato e raffinato che si caratterizza per aromaticità e freschezza soprattutto dopo rifermentazione secondo il metodo charmat. La presa di spuma infatti arricchisce il suo bouquet di aromi fruttati da pera, mela e agrumi e dona leggere sfumature floreali di fiori a petalo bianco. La moderata struttura del prosecco lascia spazio ad una carbonica vivace che solletica il palato del degustatore in modo malizioso e il suo perlage fine e gentilmente persistente dona briosità al colore giallo paglierino tenue dai riflessi verdolini indice di giovinezza.

**Vitigno:** 100% Glera

**Zona di produzione:** Dalle vigne della Tenuta San Giorgio, coltivate nelle "Grave di Papadopoli" e attraversate dalla Strada dei Vini del Piave. I terreni di questa zona sono di origine alluvionale, sono quindi ghiaiosi e ricchi di limo e sabbia, ma le loro caratteristiche dominanti sono una buona fertilità e una naturale ed importante quantità di carbonati e microelementi utili alla vite. Tutti questi aspetti aggiunti all'influenza microclimatica del fiume creano una zona pedoclimatica e un habitat ideale per la vite.

**Vendemmia:** Metà settembre con uve raccolte prima della loro piena maturazione

**Vinificazione :** L'uva viene raccolta precocemente per rispettare la sua acidità e aromaticità e dopo una delicata pigiatura viene messa a macerare a freddo per poche ore. Quindi il mosto viene separato dalle bucce mediante pressatura soffice, pulito per decantazione statica e fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati aromatici. Terminata la fermentazione segue l'affinamento in acciaio e la presa di spuma secondo il metodo Charmat.

**Alcool:** 11 %vol

**Zuccheri:** 10 g/Lt

**Caratteristiche organolettiche:** Vino di colore giallo paglierino tenue reso cristallino dal perlage fine e persistente. Aromaticamente fruttato con evidenti sentori di pera e frutta a polpa bianca è in egual misura floreale con sentori di fiori a petalo bianco. Il suo bouquet fine e delicato è ben supportato da una giusta sapidità e freschezza al palato dove riemergono tutte le sensazioni floreali e fruttate percepite in precedenza. Una carbonica cremosa e vellutata in bocca dà un giusto equilibrio gusto-olfattivo e una suadente sensazione di vivacità.

**Abbinamenti:** Il Prosecco spumante è un vino versatile da molti considerato da tutto pasto, ideale anche in altre occasioni della giornata dove si presta molto bene per un aperitivo o un brindisi con amici. Nella versione Brut è consigliato in abbinamento ad antipasti, primi o semplici secondi a base di pesce di mare o lago. Il prosecco spumante è particolarmente indicato con panettone e pandoro.  
Temperatura di servizio consigliata 6°-8°C

