

Prosecco DOC

Spumante brut

TERREGAIE

PROCESSO PRODUTTIVO

Uve vinificate in bianco, raccolte a mano e lavorate con una pressatura soffice.

Il vino si ottiene con la fermentazione primaria in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Lo spumante viene prodotto seguendo il metodo italiano in autoclave (metodo Charmat), della durata di circa 60 gg. Viene poi filtrato ed imbottigliato a freddo.

CARATTERISTICHE

Vino dal colore giallo paglierino, profumo vinoso, leggero e spiccatamente fruttato che ricorda i fiori di glicine ed acacia. Sapore delicato, gradevole ed armonico nella sua modesta alcolicità.

ABBINAMENTI

È uno spumante da aperitivo per antonomasia molto versatile. Si abbina molto bene con i risotti, le minestre e le carni bianche. Si esalta con il pesce, soprattutto con i molluschi, i frutti di mare, i crostacei e le verdure (radicchio e funghi). Va servito a 6° - 8° C.

VINIFICATION

Grapes vinified in white, hand-picked and processed with a soft pressing.

The wine is obtained with primary fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature.

The sparkling wine is produced following the Italian method in autoclave (Charmat method), lasting about 60 days. It is then filtered and cold bottled.

CHARACTERISTICS

Straw yellow colored wine, vinous, light and distinctly fruity bouquet reminiscent of wisteria and acacia flowers. Its modest alcohol content gives it a pleasant, delicate and harmonious flavour.

PAIRING

It is a very versatile aperitif sparkling wine par excellence. It goes very well with risottos, soups and white meats. It is enhanced with fish, especially with molluscs, seafood, crustaceans and vegetables (radicchio and mushrooms). It should be served at 6° - 8° C.



GRADO: 11% VOL
ZUCCHERI RESIDUI: 11 G/L
ACIDITÀ: 6 G/L



VENETO
COLLI EUGANEI



GLERA