



PROSECCO BRUT BIOLOGICO

Prosecco DOC brut

Biologico

Tipologia: Spumante Brut

Vitigno: 100% Glera

Gradazione alcolica: 11,5%

vol.

Dati analitici: pH 3.20 – acidità totale 5,40 g/l – zuccheri 10 g/l

Caratteristiche fisiche (pressione afrometrica Bar a 20°C): 5,0 +/- 1

Zona di produzione: Veneto – provincia di Treviso

Tipo di terreno: di origine morenica, di medio impasto e argillosi

Altitudine: 30 - 80 s.l.m.

Vendemmia: settembre

Fermentazione: fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati

Presenza di spuma: a bassa temperatura in autoclavi

Affinamento in bottiglia: 1 mese circa

Temperatura di servizio: 6 – 8 °C

Calice consigliato: flute

Come indicare nella lista dei vini:

Masottina Prosecco Brut

Biologico

Note Di Degustazione

Spuma: perlage fine e persistente.

Colore: paglierino scarico dai tenui riflessi verdolini.

Olfatto: elegante, fresco. Avvolgente tra i ricordi di agrumi: limone, pompelmo, cedro. Sentori quasi palpabili di mela, sorprendenti nelle sfumature varietali fresche della mela verde alla morbida dolcezza della mela cotogna. Termina con delle lievi note di menta e mandorla. Palato: fresco e brioso. Morbido e avvolgente, tra sfumature di agrume che risplendono di una freschezza quasi fragrante. Persistente e armonico, avvolge il palato tra sentori di frutta in piena maturità solare e screziature di tenue sapidità.

Caratteristiche: eccellente armonia tra morbidezza e una viva freschezza di frutto.

Abbinamenti gastronomici... e non solo: può bastare in un egregio aperitivo. Armonioso, persistente, compagno affidabile di pietanze a base di pesce e crostacei. Ama una personalità forte, sensuale e genuina.