

## 96 Brut

Prosecco DOC

Treviso

**Vitigno:** 100% Glera.

**Vendemmia:** settembre.

**Vinificazione:** sfruttando la gravità. In assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata di 15°C - 18°C; la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente durano un mese, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 14 - 13°C. Affina circa un mese prima di essere messo in commercio.

**Note di degustazione:** ha un colore giallo paglierino delicato, ricamato da un perlage fine e persistente. La mela golden, il pompelmo rosa ed il cedro si distinguono nettamente al naso; a queste si aggiungono più delicate note di pera e susina assieme ai fiori di glicine. Morbido e setoso, in bocca regala la piacevole freschezza del frutto appena colto.



**Pressione in bottiglia:** 5,0 atm

**Residuo zuccherino:** 10 g/l

**Alcool:** 11%

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C

**Formati disponibili:** 0,75 L