

96 Brut

Prosecco DOC

Vendemmia: settembre.

Vinificazione: sfruttando la gravità. In assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata di 15 - 18°C; la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente durano circa 60 giorni, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 13 - 14°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: 9 g/l

Alcool: 11%

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Formati disponibili: 0,20 L - 0,75 L