

## 96 Brut

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore  
DOCG

**Vendemmia:** fine agosto - inizio 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:** raffinato ed elegante, questo vino si presenta di un colore giallo paglierino tenue con un perlage fine e persistente. Al naso ricorda sensazioni di mela verde, susina e albicocca, ma anche note floreali molto delicate di gelsomino, fiori d'acacia e glicine. In bocca è fresco, vi è una leggera acidità, la quale si sposa perfettamente con la frutta polposa e fresca percepita al naso.



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

**Residuo zuccherino:** 9 g/l

**Alcool:** 11,5%

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C

**Formati disponibili:** 0,75 L