

## CALMAGGIORE Brut

Prosecco DOC

Treviso

**Vendemmia:** settembre.

**Vinificazione:** 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:** colore giallo paglierino tenue con riflessi verde giada. Il perlage è fine e persistente. Al naso, inizialmente, ricorda sentori di agrumi, quali limone, pompelmo e cedro, poi, emerge nettamente la mela nelle sue varie sfumature. In bocca è fresco ed elegante, cremoso e avvolgente. Il finale richiama le piacevoli note olfattive di agrumi e frutta matura.

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

**Residuo zuccherino:** 9 g/l

**Alcool:** 11%

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C

**Formati disponibili:** 0,75 L - 1,5 L

