Veneto | Gregoletto

Prosecco Frizzante

Prosecco Doc



PROSECCO FRIZZANTE

Vino bianco

Codice 57181

Annata s.a.
Tipologia Spumante metodo Charmat
Colore Bianco
Territorio Prosecco
Vitigni Glera

Sostenibilità Convenzionale
Vinificazione Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18-20°C).
Abbinamento Può essere usato a tutto pasto ma si accompagna eccezionalmente bene con primi piatti e grigliate di pesce, risotti con funghi o verdure, minestre asciutte o in brodo. Ideale con gli insaccati.
Vista Colore giallo paglierino.
Olfatto Leggero perlage fine e persistente. Essenziale e leggero, ha un profumo che varia con il tempo. Da note fresche e fruttate che ricordano la mela acerba e fiori di glicine unite a una percezione delicata di "crosta di pane", con il passare del tempo, si arriva a note sempre più complesse derivanti dal contatto con il lievito sul fondo.
Gusto Piacevole e asciutto, di facile beva.
Affinamento Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi.
Resa per ettaro 120 q.li/ha
Vendemmia Manuale
Grado alcolico 11,50 % vol
Temperatura di servizio 4°-6°