

FRASSINELLI

Vignaioli dal 1966

**PROSECCO
DI CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
d.o.c.**

Extra-dry

Spumante



Compagno ideale di un pomeriggio passato tra le colline di Valdobbiadene, aspettando un nitido e tiepido tramonto primaverile, il Prosecco, nella versione spumante, emana un profumo gentile di mela selvatica e fiori. Il sapore asciutto e leggermente acidulo aiutano a cogliere l'animo leggiadro di questo vino capace di stuzzicare e soddisfare anche i palati più esigenti.

I vitigni: predilige i terreni collinari anche se non mostra particolari problemi di ambientazione. Ha una buona vigoria vegetativa ed alta produzione. Il grappolo è abbastanza grande, lungo oltre i 20 centimetri, spargolo, rado in punta, alato.

Vendemmia: fine settembre

Vinificazione: le uve di Prosecco vengono ammassate e subito pressate. La fermentazione viene condotta a bassa temperatura.

Rifermentazione: il vino fermo viene aggiunto di lieviti e posto a rifermentare in recipienti ermetici (autoclavi), a bassa temperatura per un periodo non inferiore a 40 giorni

Affinamento: in serbatoi di acciaio prima della rifermentazione e quindi in bottiglia

Caratteristiche: colore giallo paglierino luminoso. Il perlage è molto fine. Ha un tipico profumo che richiama i fiori d'acacia e di glicine, la mela selvatica matura, il miele di montagna, l'ananas, la crosta di pane. Il sapore è sia secco che abbozzato, piacevolmente sapido, armonico e gradevolissimo.

Servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 6-8°C.

Abbinamenti: perfetto con antipasti leggeri, tortelli di zucca, risotti di pesce, frutti di mare gratinati, zuppe di frutti di mare, fritti misti di gamberi e calamaretti, crostacei bolliti o al forno, fiori di zucca impastellati e fritti. Adatto al fuori pasto per un'ombra furtiva, sa cavarsela bene anche alla fine di un pasto.

Codice articolo

PROSP

Imballaggio

Bottiglie da 0,75 L. in casse da 6 bottiglie cadauna, palettizzate in epal
95 casse da 6 bottiglie a epal (19 casse per piano)



peso: 8,2 kg a cassa

Caratteristiche

Alcool: 11.5%

Acidità totale: 5,50 g/l

Zuccheri: 16 g/l

Sovrapressione: 4,5 BAR

Temperatura di servizio: 8°C

Valori nutrizionali:

1 g di alcool: 7 Kcal

1 l di vino secco a 10°: 600 Kcal

Az. Agr. Frassinelli

Via della Vittoria, 7- 31010 Mareno di Piave (TV) Italy

Tel. 0039043830119- www.frassinelli.it