

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

Frizzante



Abile corteggiatore dell'olfatto, grazie alla garbata intensità dei profumi di fiori e di mela golden, conquista il palato con il sapore fresco e vivace, impreziosito da una leggera e sorprendente nota amabile. Esprime appieno, nella sua ricercata piacevolezza, le caratteristiche del microclima presente sulle colline di Conegliano e Valdobbiadene, dove il Prosecco, vitigno autoctono, si coltiva dal 1800.

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.

Vinificazione: le uve di Prosecco vengono ammostate 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 20 giorni.

Afinamento: in serbatoi di acciaio prima della rifermentazione e quindi in bottiglia. Colore giallo paglierino scarico. Fine perlage. Ha un tipico profumo che richiama i fiori d'acacia e di glicine, la mela selvatica matura, il miele di montagna, l'ananas e la crosta di pane. Il sapore è fruttato, gentile, vagamente aromatico, con leggero tenore alcolico e garbata vivacità.

Abbinamenti: particolarmente adatto per il fuori pasto e come aperitivo, si sposa alla perfezione con antipasti leggeri, risotti di pesce, frutti di mare gratinati, zuppe di frutti di mare, fritti misti di gamberi e calamaretti, fritti di zucca impastellati e fritti, fritti misti di verdure impanate.

Codice articolo

PROFR

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 %
Acidità totale: 5,40 g/l
Zuccheri: 10 g/l
Sovrapressione: 2,3 BAR
Temperatura di servizio: 8 °C

Valori nutrizionali:

1 g di alcool: 7 Kcal
1 l di vino secco a 10°: 600 Kcal