



Mancassola

Prosecco

Prosecco DOC Brut



INFORMAZIONI TECNICHE

Area produttiva

Veneto – Colli Berici di Lonigo, Vicenza

Tipologia di terreno

Rocce sedimentarie

Vitigno

Glera 100%

Sistema di allevamento

Doppio capovolto

Periodo di vendemmia

Primi di Settembre

Vinificazione

Uve vinificate in bianco con pressatura soffice. Il vino si ottiene con la fermentazione primaria in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Lo spumante viene prodotto seguendo il metodo Charmat in autoclave per la durata di circa 60 giorni. Poi viene filtrato ed imbottigliato.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool svolto

11,5% vol.

Residuo zuccherino

12,5-13 gr/l

Acidità totale

6-6,20 gr/l

ESAME ORGANOLETTICO

Caratteristiche sensoriali

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente; delicato profumo di glicine, acacia e frutta fresca. Sapore delicato, gradevole e armonico.

Temperatura di servizio

4-6 °C

Abbinamento

Ottimo come aperitivo. Può essere consumato a tutto pasto.

Bottiglia

750 ml