



## PROSECCO DOC PROSECCO

<b>Colore</b>	Paglierino deciso, perlage nitido, corona persistente.
<b>Aroma</b>	Profumo intenso di frutta, con la mela e la pera in evidenza, e un finale di fiori bianchi e gialli.
<b>Gusto</b>	L'effervescenza esuberante introduce un sorso vivace dal passo brioso e gioviale. Finale luminoso vergato di note saline conclude.
<b>Note</b>	Aperitivo, ma anche bicchiere da convivio agile e spensierato.
<b>Abbinamenti</b>	Salumi morbidi, formaggi di media stagionatura, caprini. Polli alla brace, anguille, frittini di pesciolini.
<b>Appunti dell'enologo</b>	Il vino viene prodotto con il metodo Charmat, che consiste in una rifermentazione naturale in serbatoi pressurizzati con lieviti selezionati. Questo processo garantisce un perlage raffinato e conserva gli aromi fruttati tipici della varietà.
<b>Storia</b>	La prima traccia del termine Prosecco risale al 1772, quando nel VII volume de "Il Giornale d'Italia" Francesco Maria Malvolti esalta la grande qualità delle uve e dei metodi di produzione utilizzati nella zona. L'attenzione enologica profusa negli anni dai produttori locali ha garantito alti vertici qualitativi, facendo così meritare numerose e importanti menzioni al Prosecco. Grazie anche alla sua versatilità negli abbinamenti e all'eccellente rapporto qualità/prezzo, la fama di questo vino non ha conosciuto declino fino a divenire uno degli ambasciatori del gusto italiano nel mondo.
<b>Area di produzione</b>	Veneto.

### NOTE TECNICHE

UVAGGIO	AFFINAMENTO	TEMPERATURA DI SERVIZIO
>=85% Glera e altri vitigni del Prosecco (Base Ampelografica - Disciplinare del Prosecco DOC Art 2)	Vinificazione in bianco, presa di spuma in grandi recipienti.	8°

### LO SAPEVI CHE?

Il nostro Prosecco Doc è extra dry, ovvero più dolce rispetto alla versione Brut con un residuo zuccherino che varia tra i 12 e i 17 grammi per litro.