

PROSECCO BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**GRADAZIONE
ALCOLICA**
11,5 %



VITIGNO
Glera

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO**
6-8 °C

IL TERRITORIO

Dalle grave del Friuli alla costa, il nostro prosecco ha una duplice origine che gli conferisce un gusto unico, fresco e dall'acidità ben bilanciata. Le grave, terreni ciottolosi di antichissima origine alluvionale, conferiscono sapidità ed eleganza ai profumi mentre i venti marittimi donano freschezza a questi vini da pronta beva. Un territorio di storica coltivazione di Prosecco, accoglie le nostre viti e ci rende un prodotto di qualità superiore.

VINIFICAZIONE

Cerchiamo un vino elegante e piacevole e per farlo scegliamo di vendemmiare le nostre uve leggermente in anticipo, affinché mantengano una piacevole spalla acida. Mantenere una buona catena del freddo è fondamentale per preservarne i tratti distintivi e gli aromi di frutta croccante che ritroviamo nel calice. La seconda fermentazione in autoclave dura oltre 3 mesi per permettere un puntuale lavoro dei lieviti e creare un perlage sottile.

DEGUSTAZIONE

Un giallo paglierino brillante ravviva il calice e lo riempie di riflessi freddi. Dai profumi puliti e franchi di frutta. Lo scarso residuo zuccherino accentua la beva fresca e sapida e i gusti coerenti.

ABBINAMENTI

Il classico vino da aperitivo da apprezzare anche a tutto pasto grazie all'aromaticità in grado di sostenere anche i piatti più elaborati, gustalo insieme ad un tortino di riso con zucca e gorgonzola dolce. Per i tuoi abbinamenti vegan scegli una torta salata con zucchine e besciamella.



llr.
BIO
FRIUL FAMILY WINE