



PROSECCO DOC

Uva: 100% Glera

Vigneto: vigneto nel cuore del Parco dei Colli Euganei, terroir di origine vulcanica ricco di marna e trachite. Vigneti a guyot

Vendemmia: Raccolta a mano ad inizio Settembre

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione in acciaio. Presa di spuma per 90 giorni seguita da 20 giorni sui propri lieviti con movimentazioni giornaliere, per arricchire il corpo, esaltandone profumi e struttura.

Dettagli:

annata: 2021

alcool: 12%

acidità totale: 5,3 g/l

residuo zuccherino: 8-10 g/l

so2: 75 mg/l

Abbinamento: vino perfetto per con i cicchetti e polpette serviti al banco della nostra osteria preferita

Perché ci piace: La mineralità del suolo si unisce ad aromi vivaci ed una bollicina fine e divertente.



PROSECCO DOC

Grapes: 100% Glera

Vineyard: vineyards on volcanic soil rich of limestone and trachyte in “Colli Euganei” Natural Park. We use guyot training system

Harvest: harvest by hand at the beginning of September

Vinification: soft pressing and double fermentation in tanks for 90 days + 20 days on lees

Details:

vintage: 2021

alcohol: 12%

total acidity: 5,3 g/l

residual sugar: 8-10 g/l

so₂: 75 mg/l

Food: we love it with “cicchetti” and meatballs at the counter of our favorite osteria

Why we love it: The minerality of the soil perfectly combines with rich aromas and a fine & persistent mousse.