



# PROSECCO DOC

**Uva:** Glera

**Resa per ettaro:** 120 q

**Suolo:** Collinare, argilloso, calcareo e fresco

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** Vendemmia a mano verso metà Settembre

**Vinificazione:** Vinificazione in bianco seguita da una pressatura soffice. Secondo il metodo Charmat la prima fermentazione avviene in vasche di acciaio alla temperatura di 15-17° C per 10-12 giorni, seguita dalla seconda in autoclave per circa 60 giorni. Terminata la fermentazione il vino rimane sui lieviti per 20 giorni con movimentazioni giornaliere, per arricchire il corpo, esaltandone profumi e struttura.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli ed un fine perlage. Elegante profumo di fiori bianchi, seguito al palato da una delicata nota amarognola che crea un connubio perfetto con la lieve dolcezza iniziale.

**Grado alcolico:** 12%

**Temperatura di servizio:** : 8-10° C.

**Annata:** 2018



# PROSECCO DOC

**Grapes:** Glera

**Yield per hectar:** 120 q

**Soil:** Hillside vineyards, clayey, chalky and fresh

**Training system:** Guyot

**Harvest:** Grapes are harvested by hand towards the middle of September

**Winemaking:** According to traditional white winemaking techniques with soft pressing. Following the Charmat method, the first fermentation is carried out in steel vats at 15°-17° C for 10-12 days, the second fermentation is carried out in autoclaves for 60 days. Once the wine has completed fermentation, it remains on the lees for 10 days with daily batonage to add body and enhance aromas.

**Tasting notes:** Straw yellow with green tints and fine perlage. Elegant aromas of white flowers followed by a delicate dry note, which balances perfectly with the initial light sweetness.

**Alcohol:** 12%

**Serving temperature:** 8-10° C.

**Vintage:** 2018