

PROSECCO DOC



Uva: 90% Glera, 10% Pinot Nero

Resa per ettaro: 120 q

Suolo: I vigneti si trovano su suolo vulcanico con terreno argilloso, calcareo e fresco

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Vendemmia a mano verso metà Settembre

Vinificazione: Le uve Glera seguono una soffice pressatura mentre il Pinot Nero segue una vinificazione tradizionale a parte. 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 70-90 giorni. Terminata la fermentazione il vino rimane sui lieviti per 10 giorni con movimentazioni giornaliere, per arricchire il corpo, esaltandone profumi e struttura.

Caratteristiche organolettiche: Lucente colore rosa salmone e perlage fine ed elegante. Al palato risulta morbido e fruttato, con delicati sentori floreali ed un finale morbido e delicato, che crea una combinazione perfetta con la lieve dolcezza iniziale.

Grado alcolico: 12%

Temperatura di servizio: : 8-10° C.

Annata: 2020

100% ORGANIC & VEGAN

PROSECCO DOC



Grapes: 90% Glera, 10% Pinot Nero

Yield per hectar: 120 q

Soil: Vineyards located on volcanic hills, with a clayey, chaky and fresh soil

Training system: Guyot

Harvest: Grapes are harvested by hand towards the beginning of September

Winemaking: Soft pressing of the glera and separate traditional winemaking for the Pinot Nero. 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 70/90 days. Once the wine has completed fermentation, it remains on the lees for 10 days with daily battonage to add body and enhance aromas.

Tasting notes: Bright salmon pink in color and fine perlage. On the palate the wine is soft and fruity, with delicate floral aromas and a finish on a smooth dry note, which balances perfectly with the initial light sweetness.

Alcohol: 12%

Serving temperature: : 8-10° C.

Vintage: 2020

100% ORGANIC & VEGAN