www.levolpi.it

PROSECCO BRUT DOC BIOLOGICO

100% GLERA

Vitigno: Glera 100%
Zona di Produzione: Baone - Sud Colli Euganei
Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare
Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto

NOTE TECNICHE

Suolo: Origine vulcanica, calcareo misto argilloso
Sistema di allevamento: Guyot
Resa per ettaro: 100-120 qli/h

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: Vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte e protezione dai rischi di ossidazione. Fermentazione a temperatura controllata.
Presa di Spuma: Rifermentazione in autoclave con Metodo Martinotti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Perlage: Fine e persistente.
Profumo: Intenso ed aromatico caratteristiche note di fioribianchi, mela verde e sentori di speziato mediterraneo.
Gusto: Fresco, asciutto su fondo sapido con finale persistente.
Abbinamenti: Ideale come aperitivo o per accompagnare primi piatti leggeri, ottimo a tutto pasto con piatti a base di pesce.
Temperatura di servizio: 6°-8°
Residuo zuccherino: 9 g/l
Gradazione alcolica: 11%