



Prosecco DOC Brut

Berto

Dalle vigne rigogliose di Glera nasce questo spumante, che dona freschezza e piacevolezza. Creato con il metodo Martinotti, diventa il compagno ideale per un aperitivo con gli amici, sprigionando eleganza e convivialità in ogni sorso.



UVE	Glera
ORIGINE	Veneto Sud Orientale
SPUMANTIZZAZIONE	Minimo 30 giorni con Metodo Martinotti
ANNATA	2022
DATI ANALITICI	Alcol 11%
LONGEVITÀ	18/24 mesi
	Contiene Solfiti

TERRENI

Il terroir è un terreno limo-argilloso moderatamente profondo e alcalino, tipico e caratteristico della pianura veneta. Poggia su uno strato antichissimo -un paleosuolo- detto "caranto".

DEGUSTAZIONE

Si presenta giallo paglierino scarico, con appena accennati riflessi verdolini. Una volta versato una densa e persistente corona di spuma rivela fragranze floreali e fruttate, tra cui i caratteristici fiori d'acacia e la mela renetta.

VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice con presse pneumatiche con separazione veloce del mosto dalle bucce. La fermentazione avviene a temperatura controllata (15-16° C).

ABBINAMENTI

Sorprende la sua mineralità in accompagnamento a frittore sia di pesce che di verdure.

PREMI E RICONOSCIMENTI

The Prosecco
Masters

SILVER

 LE TENUTE
LEONE ALATO

