



Prosecco DOC Extra Brut Millesimato

Bruno

Un vino audace che rivela sentori di lime e mela verde. La sua dolcezza, appena accennata e quasi nascosta, sfida i palati più coraggiosi, desiderosi di freschezza e vitalità tra le bollicine. Un'esperienza unica per gli amanti dell'estremo.



UVE	Glera
ORIGINE	Friuli Venezia Giulia
SPUMANTIZZAZIONE	Minimo 60 giorni con Metodo Martinotti
ANNATA	2022
DATI ANALITICI	Alcol 11%
LONGEVITÀ	18/24 mesi
	Contiene Solfiti

TERRENI

Terreno profondo con scheletro assente, tessitura argilloso limosa con limo tendenzialmente fine, discreta resistenza alla siccità vigneto con orientamento dei filari Nord est.

DEGUSTAZIONE

Di colore giallo tenue con riflessi verdognoli. Il perlage è sottile, cremoso e persistente. Al naso è di grande intensità con note agrumate di pompelmo e bergamotto unite a note aromatiche di pesca bianca e fiori d'acacia.

VINIFICAZIONE

Vinificazione: Pressatura pneumatica soffice e separazione del solo mosto fiore derivante dallo sgrondo. Prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 14-15°.

ABBINAMENTI

Perfetto con dentice mantecato, crudità, fritturine di pesce e verdure pastellate. Ideale con primi piatti di mare ma anche con anguilla.

PREMI E RICONOSCIMENTI

The Prosecco
Masters

SILVER



LE TENUTE
LEONE ALATO

