



Prosecco DOC Millesimato Brut

Carlo

Nel cuore dei nostri vigneti, solo l'eccellenza delle uve Glera si trasforma nel Millesimato Brut V8+. Selezioniamo gli acini più pregiati per forgiare uno spumante dal carattere distintivo: secco, audace, vibrante di freschezza, con un finale intenso che stuzzica il palato.



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 di colore giallo paglierino di media intensità. Nel calice forma una corona di spuma fitta e minuta, che si alimenta per lungo tempo di piccole bollicine. Al naso sentori di fiori di gelsomino, mela verde e pera.

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

Questo vino esalta abbinamenti raffinati: da gamberi e puntarelle a radicchio di Treviso e pesce spada, fino a un gustoso pad thai di pollo.

PREMI E RICONOSCIMENTI

AWC
VIENNA **GOLD**

 **LE TENUTE**
LEONE ALATO

