



## Prosecco DOC Millesimato Dry

*Gino*

Dalle più pregiate uve Glera di ogni raccolto, nasce il Prosecco Millesimato Dry V8+, perla di dolcezza che avvolge il palato con la sua piacevole nota zuccherina, in perfetta armonia con l'antica tradizione del Prosecco. Un omaggio alla storia, un brindisi al futuro.



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 accenni verdognoli e una corona di spuma fitta e persistente. Al naso dona profumi delicati di frutta fresca e note floreali.

### 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

Ottimo per aperitivi e dim-sum: shumai con gamberetti, e dumpling con pak choi. Perfetto anche a fine pasto.

### PREMI E RICONOSCIMENTI

**falstaff** 85

**The Prosecco Masters** GOLD

**Decanter** SILVER

 LE TENUTE  
LEONE ALATO

