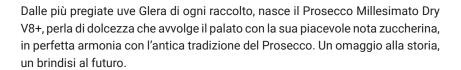


# **Prosecco DOC Millesimato Dry**





UVE ORIGINE SPUMANTIZZAZIONE ANNATA DATI ANALITICI LONGEVITÀ Glera
Veneto Sud Orientale
Minimo 30 giorni con Metodo Martinotti
2022
Alcol 11%
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





**PRODOTTO** 







