

PROSECCO VOLARE

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: Italia | Veneto

Diversi vigneti all'interno dell'area DOC, parte in collina, parte in pianura. In maggioranza si distinguono due tipi di terreni: argillosi e calcarei

VITIGNI: 100% Prosecco, noto anche come Glera

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz e Guyot

TECNICA DI PRODUZIONE:

Vendemmia metà Settembre; le uve vengono pressate sofficientemente; i mosti vengono portati a basse temperature e criomacerati. Il vino ottenuto viene trasformato in spumante mediante il metodo charmat, con una fermentazione di circa 40 giorni

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

Colore giallo paglierino, con bollicine fini, filamentose, fitte e persistenti. Il profumo floreale di fiori di acacia, glicine e fiori di campo, si mescola con note fruttate di mela. La sostenuta acidità gli dona una inconfondibile freschezza e la sensazione delle bollicine che si spaccano in bocca e' carezzevole e setosa

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, accompagna splendidamente molluschi di mare, ostriche, scampi ai ferri, pesce, risotti di verdure, e altri primi piatti leggeri

TEMPERATURA A SERVIZIO: 6°- 8° C



Gruppo I Vinai S.r.l.

P. IVA IT 055858408780

It mob. +39 334 708 1467 - Usa mob. +1 631 944 2487

www.gruppoivinai.com

administration@gruppoivinai.com - export@gruppoivinai.com - office@ivinai.com