



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

SPUMANANTI



Prosecco Brut DOC

UVE: Glera 100%

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti aziendali a Risano

TERRENO: argilloso calcareo, con scheletro in arenaria.

ESPOSIZIONE: sud-ovest.

ALTIMETRIA: 50 m/slm.

FORMA D'ALLEVAMENTO: guyot bilaterale

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata.

PRESA DI SPUMA: secondo il metodo italiano, con rifermentazione in autoclave per circa 60 giorni alla temperatura costante 16-18°C, segue la filtrazione e la stabilizzazione a freddo.

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, può accompagnarsi anche a tutto pasto con piatti a base di pesce, carni bianche, verdure, cibi piccanti e speziati. Ottimo con la cucina orientale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol

ZUCCHERI RESIDUI: 10 g/l

ACIDITÀ: 6,5 g/l

FORMATO BOTTIGLIE: 0.750 Litri