



azienda agricole  
in Friuli Venezia Giulia  
dal 1963

SPUMANANTI



# Prosecco Brut D.O.C.

**UVE:** Glera 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** vigneti aziendali a Risano

**TERRENO:** argilloso calcareo, con scheletro in arenaria.

**ESPOSIZIONE:** sud-ovest.

**ALTIMETRIA:** 50 m/slm.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot ad alta intensità.

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** almeno 4.000 ceppi per ettaro.

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

**PRESADI 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

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0.750 Litri