

PROSECCO SPUMANTE BIO

COLLE MARE



DENOMINAZIONE: Prosecco D.O.C. Spumante Brut

UVE: 100% Glera

AREA: Lison Pramaggiore

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2017

NEL VIGNETO

VITIGNO: Il vitigno Glera è un vitigno la cui origine non è certa.

Probabilmente proviene dalla Venezia Giulia o da zone orientali più lontane. Le versioni più apprezzate sono quelle frizzanti e spumanti del Prosecco D.O.C. di Conegliano e Valdobbiadene.

TERRENO: Medio impasto tendente ad argilloso, limoso e leggermente alcalino.

RESA DELLE UVE: 110-120 q.li/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VENDEMMIA: Meccanica

CANTINA

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco a basse temperature con lieviti selezionati. Presa di spuma in piccole autoclavi della portata massima di 40/80 quintali per un periodo di circa 40 giorni alla temperatura di 16°/17°C fino al raggiungimento di 5,5 ATM.

GRADO ALCOLICO: ca. 11,50 % Vol.

ZUCCHERI RIDUTTORI: ca. 11,70 g/l

ACIDITA' TOTALE: ca. 5,70 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/8°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, si caratterizza per profumi ricchi di sentori fruttati come la pera e il melone mantenendo un sapore asciutto.

Perlage estremamente fine, intenso e persistente.

ACPOSTAMENTI

Il suo sapore asciutto dal finale fresco rende questo vino un'ottima scelta per gli aperitivi e un delizioso abbinamento a piatti a base di pesce e pietanze dal sapore delicato.

Indicato anche l'abbinamento con pasticceria da forno.



Terra Musa di Moreno Musaragno & C. s.s. Soc. Agr.
Via Callalta 13, I - 30020 Pramaggiore (VE)
Phone +39.0421.799155 Fax +39.0421.799100
mail: musaragno@musaragno.com sito: www.terramusa.it
Skype: terramusa

