



PROSECCO DOC

BRUT

DESCRIZIONE

Varietà: Glera.

Tipo di terreno: di origine alluvionale, composto da calcare ed argilla.

Sistema di impianto: Guyot.

Vendemmia: ultima decade di agosto e prima settimana di settembre.

Vigneti: 3.500/4.000 piante per ettaro.

Grado alcolico: 11%

VINIFICAZIONE

Le uve subiscono una pressatura soffice e una decantazione statica del mosto a freddo. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 16°-17°. Metodo Charmat con presa di spuma in autoclave ad una temperatura controllata. Segue un periodo di riposo in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Perlage: molto fine e persistente

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: all'olfatto richiama sentori floreali di agrumi, acacia e fruttati di pesca bianca, pera e mela golden.

Sapore: fresco in bocca, presenta il giusto equilibrio tra acidità e sapidità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto come aperitivo, inoltre è ottimo anche come accompagnamento ad antipasti e piatti di pesce e verdura.

Temperatura di servizio: 6°-8°.



BORGO VERITAS