

GRANDE ALBERONE PROSECCO D.O.C.

Il Vino

| | |
|----------------------------|---|
| Tipologia | Vino bianco spumante |
| Provenienza | Veneto |
| Uve | Glera |
| Sensazioni | Vino dal colore giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente. Profumo intenso, emergono note floreali e note di frutta a polpa bianca. In bocca risulta avvolgente ed armonico, con una marcata acidità e una buona struttura. |
| Vinificazione | Le uve vengono pigia-diraspate e poste a pressatura soffice consentendo di estrarre solo mosto con caratteristiche floreali e fruttate. Dopo sedimentazione a freddo del mosto segue la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperature controllata (16-18°C), Segue, dopo inoculo di lieviti selezionati, la presa di spuma in autoclave, in cui avviene la seconda fermentazione secondo il metodo Charmat. |
| Gradazione alcolica | 11,5% |

La vigna

| | |
|---------------------------------|---|
| Terreno | Argilloso-calcareo |
| Esposizione e altitudine | Sud, Sud-est, 150-180m s.l.m. circa |
| Metodo di allevamento | Controspalliera con potatura a doppio capovolto |
| Densità d'impianto | 4000 ceppi per ettaro circa |

Consigli

| | |
|--------------------------------|--|
| Conservazione | Conservare in un luogo fresco e lontano da fonti di luce |
| Temperatura di servizio | 8-10°C |
| Bicchiere | Tulipano |
| Durata del prodotto | 12 - 18 mesi se conservato in luogo idoneo |
| Abbinamento | Ottimo da gustare in buona compagnia e perfetto con antipasti e grigliate a base di pesce. |

♦ ♦ ♦ ITALIAN WINE BRANDS ♦ ♦ ♦



italianwinebrands.it