



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA
SUSTAINABLE QUALITY




Cantine Gelsi
di Brugnera Massimo

PROSECCO
DOC Treviso
Extra Dry

PRODUTTORE: Cantine Gelsi

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA:

Bacino alluvionale del Piave.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8- 10° C.

SPUMANTIZZAZIONE: La presa di spuma avviene in autoclave utilizzando il metodo charmat corto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino, aromatico e fresco con sentori di mela e pera. Al palato si apprezza l'acidità e la sapidità esaltata dalle bollicine.

RACCOLTA E VINIFICAZIONE:

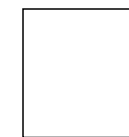
Le uve sono raccolte durante le ore più fresche della giornata allo scopo di mantenere intatte le proprietà organolettiche del vino, pressatura soffice e separazione delle frazioni al fine di utilizzare il mosto fiore, decantazione statica del mosto a 10°C per 24h. Inoculo della fermentazione con lieviti selezionati ad una temperatura di 15°C.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo. Si

accompagna bene con antipasti, piatti di pesce e formaggi freschi.



0,75 L



Confezione 6 bott.