

Prosecco

DOC MILLESIMATO



UVAGGIO: 100% Glera

ZONA DI PRODUZIONE: Cinto Euganeo

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Vulcanico, calcareo 200 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA MEDIA PER ETTARO: 130-140 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: Inizio settembre

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

PRESA DI SPUMA: in autoclave per circa 90 giorni seguente il metodo Martinotti, viene quindi filtrato prima dell'imbottigliamento a bassa temperatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, le bollicine si presentano fini e persistenti. Il profumo è fruttato con delicate note floreali, al gusto è gradevolmente fragrante e fresco.

GRADO ALCOLICO: 11% vol.

TEMPERATURA SERVIZIO: 8° C

Cantina Buso dei Briganti
Via Dietromonte, 12/A
35030 Cinto Euganeo (Padova) - Italy

Luciano +39 348 5180451 - Gloria +39 340 5760505
www.cantinabusodeibriganti.com - info@cantinabusodeibriganti.com