

Prosecco Brut Linea “Onda” Prosecco DOC

UVE:	Glera
PRODUZIONE:	Zona orientale della provincia di Venezia
ALTITUDINE:	0 - 250 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine morenica, poco profondo ed alluvionale
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz - doppio capovolto
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	2.500 - 4.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	11,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

Le uve vengono vinificate in bianco, segue rifermentazione in autoclave. I vini provenienti dalle differenti zone di produzione vengono assemblati al fine di ottenere una massa dalle caratteristiche più armoniche, viene quindi avviata la rifermentazione in autoclave utilizzando lieviti selezionati.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore brillante ed i profumi invitanti e leggermente agrumati presagiscono la piacevole freschezza ed aromaticità al palato. Il leggero e fine perlage accentuano la stimolazione e la capacità di modellarsi in base alla complessità dei piatti a cui si vuole abbinare.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per aperitivi ed antipasti leggeri riesce a dimostrare la sua grande duttilità anche con piatti di mare saporiti. I frutti di mare poi si sposano perfettamente con “l'onda” di piacevolezza che questo vino dona al palato.

Prosecco “Onda”

