

Prosecco Brut Linea "Onda" Prosecco DOC

UVE:	Glera
PRODUZIONE:	Veneto Orientale
ALTITUDINE:	Vigneti di pianura
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale e alluvionale, particolarmente argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz - doppio capovolto
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.000 - 5.000 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 Glera dei vari vigneti vengono vinificate in bianco a temperatura controllata. Segue la presa di spuma in autoclave orizzontale condotta a temperatura variabile da 14 a 18 °C con breve sosta sui lieviti dopo aver arrestato il processo fermentativo. Segue imbottigliamento isobarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore brillante ed i profumi invitanti e leggermente agrumati preludono una piacevole freschezza ed aromaticità al palato. Il finissimo perlage accentua la stimolazione e prolunga i sentori fruttati in un finale godurioso.

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"



Santa Margherita