

AI CASALI

PROSECCO DOC FRIZZANTE

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

Provenienza | Area of origin
Regione Veneto
Veneto Region.

Vitigno | Grape varietal
Glera 100%

Altitudine | Altitude
100/200 m s.l.m. (meters above sea level)

Resa | Yield
18 t/ha

Vendemmia | Harvest
Metà settembre.
Mid-September.

Vinificazione | Vinification
Pressatura soffice della uva e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.
Gentle pressing and fermentation at controlled low temperatures in stainless steel tanks.

Presa di spuma | Sparkling process
Rifermentazione in autoclave a 15°C per 1/2 mesi.
Re-fermentation in autoclave at 15°C for 1/2 months.

Gradazione alcolica | Alcohol content
11 % vol.

Residuo zuccherino | Residual sugar
10 g/l

Pressione | Pressure
2,5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Vista | Colour
Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente.
Pale straw yellow, fine and persistent perlage.

Olfatto | Bouquet
Bouquet delicato dove il floreale prevale sul fruttato. Fiori bianchi di acacia, frutta bianca matura.
Delicate bouquet where floral notes prevail over fruity ones. White acacia flowers, ripe white fruit.

Gusto | Taste
Elegante, persistente, fresco, vivace e intenso.
Elegant, persistent, fresh, lively and intense.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD PAIRING

Aperitivo o a tutto pasto.
Aperitif throughout the meal.

SUGGERIMENTI RECOMMENDATIONS

Conservazione | Preservation
In luogo fresco al riparo dalla luce.
Keep in a cool place away from light.

Temperatura di servizio | Serving temperature
6-8°C

