

Prosecco

DOC Brut Spumante



Alcool: 11 % vol.

Area di produzione: I vigneti sono situati nella provincia di Treviso, all'interno dell'area Doc Prosecco.

Uve: Glera 100%. Sistema di coltivazione: "Sylvoz doppio capovolto" con 3000 piante per ettaro.

Composizione del suolo: Terreni di origine alluvionale, di medio impasto e argillosi.

Sistema di vinificazione: Vinificazione in bianco, spremitura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata. Metodo di spumantizzazione: metodo "Martinotti" (Charmat).

Colore: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Perlage: fine, persistente e cremoso.

Profumo: Ampio ed intenso, con tipici sentori aromatici di mela gialla e di fiori bianchi.

Sapore: Fresco e piacevolmente morbido, di buona sapidità e armonia.

Temperatura di servizio: Da servire molto freddo a 6-8 °C.

Conservazione: Da bere giovane. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Ottimo come aperitivo e a fine pasto con dolci e dessert.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
11.9 g/l	5.40 g/l	0.18 g/l	107 g/l	20 g/l	19.7 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM