



**Vitigni**

Glera 100%

**Zona di produzione**

Veneto

**Vinificazione**

Le uve per il Prosecco Spumante Doc Brut vengono raccolte manualmente nella zona pedemontana di Treviso. Vengono poi pressate in modo soffice per ottenere un mosto illimpidito mediante le operazioni di refrigerazione e filtrazione. Segue la fase di fermentazione del mosto in vasche di acciaio termo condizionate per il controllo della temperatura che si deve mantenere tra i 18°- 22°C. A fermentazione conclusa si avviano le fasi di stabilizzazione e spumantizzazione con il metodo Charmat.

**Caratteristiche**

Brillante, caratterizzato da un colore dorato con riflessi verdognoli e da un perlage fine e continuo. Al naso è delicato, fruttato, con delicate note floreali. Piacevole al palato, richiama fragranze di frutta matura come mela e pesca.

**Abbinamenti**

Ideale come aperitivo, particolarmente indicato con i frutti di mare.

**Temperatura di Servizio**

8°-10°C

**Bottiglia**

Bacio della Luna Quercia (Disponibile nei formati: 0,375l, 0,75l, 1,5l, 3l)

**Dati analitici**

Alcool: 11%vol.

Zuccheri: 11g/l

PROSECCO DOC BRUT