



CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE



PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

TREVISO

Brut

Uve: 100% Glera

Zona di produzione: territorio DOC Prosecco Treviso

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: dopo attenta selezione in cantina, l'uva viene pigiadiraspata e sottoposta a soffice pressatura. Il mosto ottenuto fermenta ad una temperatura controllata di circa 18°C, fino a completo svolgimento degli zuccheri. La successiva presa di spuma avviene in autoclave, a temperatura controllata, fino ad una pressione di circa 4,5 atmosfere.

Residuo zuccherino: 8 gr/L

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Caratteristiche organolettiche: caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, da un perlage fine e persistente e da un sapore asciutto. Profumo fruttato di mela golden acerba e di fiori bianchi, come acacia e mughetto.

Al palato si presenta con un perlage fine e nebuloso. Di spiccata sapidità ed acidità. Retrogusto agrumato di grande armonia.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e primi di pesce.

Temperatura di servizio: 6-8°C