

PROSECCO

Cuvée 12

VITIGNO

Glera

DENOMINAZIONE

DOC Prosecco

SUOLO

caratteristico delle aree di produzione del Prosecco

ESPOSIZIONE

sud / sud – ovest

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

guyot doppio capovolto

METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

VENDEMMIA

inizio settembre, a macchina, nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

pressatura soffice, separazione del mosto dalle bucce e illimpidimento. Segue la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e successivamente si attiva la rifermentazione in autoclave a 16°-18°C

AFFINAMENTO

affinamento in acciaio per tre mesi

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con perlage fine e vivace. Al naso è intenso, fresco e agrumato, con note di glicine e fiori d'acacia, pera e mela renetta. Prosecco di notevole struttura, con un perlage cremoso e delicato, lascia un piacevole retrogusto di mandorla amara, frutta bianca e melone giallo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

secco e fruttato, questo vino spumante è estremamente versatile. Ottimo per accompagnare una vasta gamma di antipasti, si abbina molto bene con i fritti di pesce e i salumi misti, lardo e pancetta in particolare

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

11 % Vol

ITEM CODE

070183



PROSECCO

	DIMENSIONI (CM)	PESO (KG)
BOTTIGLIA	10,1x27,6	1,52
CARTONE	30,8x20,5x29,2	9,45
PALLET	120x80x160	588



COMPOSIZIONE PALLET

BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	12
STRATI PER PALLET	5
BOTTIGLIE PER PALLET	360

EAN BOTTLE 8054796010868

EAN CASE 8054796010875

TARIC CODE 0

ITEM CODE
070183