



Sigillo[®] del Doge

PROSECCO DOC, SPUMANTE BRUT

La migliore tradizione Veneta si sprigiona in questo spumante fresco, dal perlage fine ed elegante. Il Prosecco DOC che dalle sue origini si è fatto conoscere in tutto il mondo sorprende e si svela nel calice regalando emozioni ad ogni sorso.

Uve: Glera 100%

Provenienza: DOC Prosecco

Altitudine: 30 – 45 m s.l.m.

Tipologia di terreno: Medio impasto, argilloso

Spumantizzazione: Metodo Charmat

Vinificazione:

Le uve vendemmiate vengono diraspate e pressate sofficientemente. I mosti ottenuti vengono posti in recipienti di acciaio dove a temperatura controllata avviene la vinificazione. Ottenuto il vino "base", inizia la spumantizzazione: nelle autoclavi viene posta una selezione di lieviti che nell'arco di tre mesi trasformeranno il vino in raffinato spumante.

Note di Degustazione:

Giallo paglierino scarico. Il calice è attraversato da un fineperlage che in superficie si trasforma in una corona di spuma da cui emergono fragranze floreali e fruttate, in cui si distinguono i caratteristici fiori d'acacia e la mela renetta. Al palato il perlage si scioglie in una sensazione piacevolmente cremosa, a cui segue immediata una nota fruttata in cui timide sensazioni agrumate lasciano più ampio spazio alla mela verde. Grande freschezza e una piacevole acidità nel finale, che invita a ripetere l'assaggio!

Abbinamenti consigliati:

Ideale come aperitivo assieme a stuzzichini e finger food, ama anche la compagnia di piatti a base di pesce. Va servito fresco, ad una temperatura intorno ai 6-8°C.

