

# Carattere Prosecco DOC Brut Biologico



<b>Zona produzione</b>	Zona collinare della DOC
<b>Vitigno</b>	Glera
<b>Terreno</b>	Limoso - argilloso, asciutto, magro e poco profondo
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot - Sylvoz
<b>Epoca di vendemmia</b>	Prime due settimane di settembre
<b>Vinificazione</b>	In bianco mediante pressatura soffice
<b>Fermentazione primaria</b>	A temperatura controllata e con lieviti selezionati
<b>Presa di spuma</b>	Metodo Martinotti (Charmat), lenta rifermentazione per almeno 45 giorni a bassa temperatura
<b>Alcol</b>	11% Vol
<b>Residuo zuccherino</b>	7 - 9 g/l
<b>Acidità totale</b>	5,50 - 6,50 g/l
<b>Vista</b>	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
<b>Perlage</b>	Fine e persistente
<b>Olfatto</b>	Sentori floreali e spiccate note di mela verde e agrumi
<b>Gusto</b>	Sapido, armonico e persistente
<b>Abbinamenti</b>	Ottimo come aperitivo, da tutto pasto accompagna in modo ottimale risotti, molluschi e crostacei
<b>Temperatura di servizio</b>	6 - 8 °C
<b>Formati</b>	Bottiglia 0,75 lt