

# PROSECCO DOC BRUT BIO VEGAN SENZA SOLFITI



**Area di produzione:** Colline attorno a Treviso.

**Le uve:** Glera 100%.

**Vinificazione:** L'uva viene selezionata e raccolta a mano. La prima fase prevede una tradizionale vinificazione in bianco ma senza l'aggiunta di anidride solforosa. La fermentazione è quindi attivata con lieviti selezionati, bassi produttori di anidride solforosa ed avviene ad una temperatura controllata di 14°C. In seguito, la chiarificazione è eseguita grazie ad un minerale e senza prodotti di origine animale (certificazione vegana). La rifermentazione avviene in autoclavi di acciaio per circa un mese dove la pressione raggiunge le 4.5 atm.

**Atm.** 4,5 atm

**Grado alcolico:** 10,5% vol.

**Zuccheri:** 8 gr/lt

**Acidità totale:** 5,4 gr/l

**SO2:** 5 mg/l

**Perlage:** Fine e persistente

**Colore:** Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli e brillanti.

**Sapore:** Fresco, ben equilibrato, con ricordi di mela golden e banana.

**Profumo:** Armonico, che ricorda la mela e la pesca e i fiori di acacia.

**Abbinamenti:** Accompagna ottimamente i secondi piatti di pesce alla griglia e/o frittura.

**Temperatura di servizio:** 4 °C.

**Qualcosa in più:** Il packaging, di vetro leggero, si arricchisce con un'etichetta in carta certificata FSC (forest stewardship council) che sostiene l'utilizzo di materie prime che non



Alser Vini

contribuiscono alla distruzione delle foreste. Inchiostro a  
basso impatto ambientale. Spumante Vegano certificato.