

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/l

Acidità totale: 5,4 gr/l

S02: 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 frittute.

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

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