

Prosecco Frizzante DOC

Prosecco DOC

Terre Boscaratto

Il Prosecco Frizzante DOC di Terre Boscaratto è un vino prosecco DOC dal sapore fresco e brioso, divenuto il simbolo del bere semplice ma raffinato. La raccolta dell'uva viene eseguita rigorosamente a mano. Ogni annata ha una particolare curva di maturazione, perciò è fondamentale scegliere il momento adatto per la raccolta quando acidità e zuccheri sono in perfetto equilibrio. In bocca risulta armonioso e equilibrato con un'ottima persistenza; si rende subito evidente il profumo di mela verde, seguito poi dal mandarino e fiori di acacia.

CARATTERISTICHE

Tipo Frizzante

Sottotipo Bianco

Disciplinare Prosecco

Denominazione DOC

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Veneto

Vitigno Glera 100%

Specificazione Amabile

Gradazione 11.00 % vol.

Zuccheri 15 g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino

Gusto In bocca risulta armonioso ed equilibrato con una bolla delicata che pulisce bene e lascia un piacevole gusto di frutta matura.

Profumo Senti che richiamano i caratteri primari dell'acino d'uva glera e profumi di frutta. Si rende subito evidente il profumo di mela verde, seguito poi dal mandarino e fiori di acacia.

Abbinamenti Antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di carni bianche, zuppe di pesce

Temperatura di servizio 6°-8°

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 80 m

Tipologia terreno Franco argilloso

Allevamento Sylvoz

Densità impianto 2900-3000 ceppi/ha

Resa per ettaro 135

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Si seguono le direttive del protocollo viticolo Conegliano - Valdobbiadene

Vinificazione Dalla raccolta manuale alla pigiatura non passano più

di 45 minuti. Pressatura soffice e decantazione statica del mosto. Vinificazione della base a temperatura controllata e affinamento sulle fecce fini durante il periodo invernale. Presa di spuma secondo il metodo italiano con processo che dura 30 giorni.

Maturazione 2-3 mesi in bottiglia