

# 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

<b>Tipo</b>	Frizzante
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Prosecco
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Vitigno</b>	Glera 100%
<b>Specificazione</b>	Amabile
<b>Gradazione</b>	11.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	15 g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Gusto</b>	In bocca risulta armonioso ed equilibrato con una bolla delicata che pulisce bene e lascia un piacevole gusto di frutta matura.
<b>Profumo</b>	Sentori 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.
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di carni bianche, zuppe di pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	6°-8°

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	80 m
<b>Tipologia terreno</b>	Franco argilloso
<b>Allevamento</b>	Sylvoz
<b>Densità impianto</b>	2900-3000 ceppi/ha
<b>Resa per ettaro</b>	135
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Metodi di difesa</b>	Si seguono le direttive del protocollo viticolo Conegliano - Valdobbiadene
<b>Vinificazione</b>	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