



GLI SPUMANTI



PROSECCO DOC BRUT



Contiene solfiti



Colore:

Trasparente e cristallino, perlage fine e persistente. Sfumature giallo mimosa scarico con riflessi grigiastri.



Profumo:

Floreale, sentori di banana e caramello, frutta fresca, mela Golden.



Gusto:

Snello e leggero, fresco e sapido, armonicamente complesso.

Descrizione: vitigno vigoroso, rustico, grappolo medio grande, acino con punteggiatura color giallo dorato.

Sistema di allevamento: Cappuccina doppia, Silovz, portatura lunga ricca di gemme.

Terreno: marnoso, arenareo, argilloso di trasporto alluvionale. Fresco, ricco di elementi minerali complessi.

Epoca di vendemmia: metà Settembre.

Vinificazione: pressatura soffice con presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino. Il mosto fermenta a temperatura controllata.

Affinamento: presa di spuma con metodo Charmat, permanenza sui lieviti in autoclave per 5-6 mesi e stoccaggio in bottiglia.

Abbinamento: adatto come aperitivo e come vino d'ingresso a tavola.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.



Cormons

CANTINA PRODUTTORI