

Pura Terra



PROSECCO D.O.C.
BRUT



UVE

Glera

ZONA DI PRODUZIONE

Zona di produzione DOC del Prosecco

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Morenico

SISTEMA DI IMPIANTO

Doppio capovolto

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Media

EPOCA DI VENDEMMIA

Inizio settembre

DISPONIBILITÀ

Fine anno

GRADO ALCOLICO

11% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

9 - 11 g/lit

ACIDITÀ TOTALE

6,1 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 7° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

DURATA

Due anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

La raccolta delle uve si effettua a mano, con un'attenta selezione dei grappoli. Dopo soffice pressatura, il mosto ottenuto viene vinificato in vasche di acciaio con lieviti selezionati e a una temperatura costante di 17°- 18° C. Segue Metodo Charmat con presa di spuma in autoclave a bassa temperatura per 3 - 4 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino, con sfumature verdognole e bollicine fini e persistenti. Note fruttate di mela, pera e sensazioni floreali. Buona acidità al palato, sapido fresco e vivace.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Naturalmente ideale come aperitivo o a tutto pasto, in particolare con piatti a base di pesce.