

IL BROLO

BOLLICINE DI SETA - PROSECCO DOC

PROSECCO DOC - FRIZZANTE



NOTE DELL'ENOLOGO

La vendemmia è eseguita a mano per preservare i grappoli, una volta selezionati vengono deposti in piccole cassette per mantenere una maggiore qualità. A seguire, una leggera spremitura estrae il mosto fiore che viene vinificato in acciaio. La vinificazione preserva i profumi degli acini per mantenerli nel vino, dove, a contatto con i lieviti, conferiscono un caratteristico bouquet, espressione del nostro terroir. Nel calice si scopre un elegante equilibrio e un delicato profumo. Il "fondo" e il perlage naturale sono il prodotto della rifermentazione in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

ASPETTO VISIVO: colore giallo chiaro con note dorate, perlage fine e persistente.

AROMA: le note inizialmente floreali si evolvono in fruttate dove spicca il profumo di mela e pesca. A maturazione, prevalgono sentori di miele e crosta di pane.

GUSTO: fresco e asciutto, il fine perlage accarezza il palato in un piacevole equilibrio.



100% Glera



Alcool 11%



Servire tra i 7° e i 8°



Terreno medio impasto, profondo, roccia vulcanica



Si consiglia di capovolgere e agitare leggermente la bottiglia per rimettere in circolazione i lieviti depositati sul fondo

ABBINAMENTI

Accompagna aperitivi ma si abbina bene a piatti di pesce

