



San Simone[®]

LINEA FRIZZANTI

PROSECCHINO 375 ml - Prosecco DOC

CURIOSITÀ: offerto nella mezza bottiglia, il formato ideale per due persone, dotato di una chiusura semplice e veloce che non richiede l'ausilio del cavatappi, questo Prosecco Doc, moderatamente alcolico, è adatto ad ogni occasione e rappresenta la massima espressione della piacevolezza, della freschezza e della fragranza del frutto.



Zona di Produzione: colline di Conegliano e Vittorio Veneto nella provincia di Treviso e nel comune di Porcia.

Varietà: 100% Glera.

Vigneti: forma di allevamento a guyot, 4.000 piante per ettaro, resa 110 ql/Ha.

Epoca di vendemmia: I/II settimana di settembre.

Vinificazione: diraspigiatura e pressatura soffice, fermentazione in acciaio per 8-10 giorni a temperatura controllata (16/18°C) e affinamento in serbatoi di acciaio in attesa della presa di spuma.

Frizzantatura: rifermentazione del vino-base in autoclave per circa 20 giorni a temperatura costante tra i 14-16°C, fino al raggiungimento di 2,5 atmosfere di pressione; a fine fermentazione affinamento in acciaio a contatto con i lieviti depositati sul fondo dell'autoclave; seguono travaso, filtrazione e imbottigliamento isobarico.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Capacità di invecchiamento: da bere subito per apprezzarne la freschezza.

Colore: giallo paglierino scarico con accenni di riflessi verdognoli.

Profumo: fruttato con delicate note di pera, mela golden, miele di mille fiori con lievi sfumature di limone.

Gusto: fresco, snello ma persistente, sostenuto da una acidità che ne esalta la freschezza, con un retrogusto piacevolmente amarognolo.

Abbinamenti: ideale con antipasti delicati di mare e di terra, con paté di fegatini, è ottimo anche come aperitivo e con la pizza fatta in casa.

Temperatura di servizio: servire a 5-7°C.