



*San Simone*<sup>®</sup>

## LINEA FRIZZANTI

### VERDE Prosecco DOC



Disponibile da 0,375 l

**CURIOSITÀ:** a seguito di una complessa fase di ricerca e sperimentazione, abbiamo individuato nel tappo twist off (a vite) un idoneo sistema di chiusura per il frizzante Prosecco Doc: il vino mantiene la freschezza e la fragranza del frutto. Ogni piccola sfumatura del profilo aromatico viene preservata. Ogni bottiglia si esprime al meglio.

**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 cappuccina e a guyot doppio, 3.500 piante per ettaro, resa 120 ql/Ha.

**Epoca di vendemmia:** II/III 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 25 giorni a temperatura costante tra i 14-16°C, fino al raggiungimento della pressione desiderata; a fine fermentazione, affinamento in acciaio a contatto con i lieviti; seguono travaso, filtrazione e imbottigliamento isobarico.

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

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

**Perlage:** delicato e persistente.

**Colore:** giallo paglierino brillante 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 6-8°C.