

Col de' Salici

PROSECCO DOC BRUT

metodo	ros o
denominazione	os uma t ua t t o aromat o
tipologia	Brut
varietà	G ra ot Gr o
zona di provenienza delle uve	uo o ros o t a a ro u o u t r r tor o am o om osto a ro B u o Gor a a o a or o Tr so Tr st U a a u r o to ru a Gu a
altezza del vigneto (mt)	s m
tipo di terreno	or a u o a r a t m t ar oso o t a a a ar o
giacitura ed esposizione	r a a a a t s osto a su st
sistema di allevamento	Gu ot o o a o o t o s o
densità d'impianto	a a t a
resa per ettaro (q/ha)	
vendemmia	Ra o ta a ma o a s o a s tt ma a s tt m r

dati analitici medi Alcol 11,50% vol, Residuo Zuccherino 9 g/L

Dopo la pressatura soffice le uve sono sottoposte alla classica vinificazione in bianco con fermentazione primaria del mosto in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo il taglio avviene la presa di spuma a bassa temperatura in autoclavi fino al raggiungimento della pressione di 5 bar; l'imbottigliamento è isobarico con basse dosi di SO2.

caratteristiche organolettiche Di colore giallo paglierino, si caratterizza con una spuma esuberante e mediamente persistente. Ai profumi freschi di fiori bianchi, si accompagnano note di pesca bianca e mela verde. In bocca è fresco e di buona acidità.

abbinamenti Ottimo come aperitivo o servito su antipasti e primi non particolarmente elaborati. Da provare con il fritto e piatti a base di pesce.

servizio 6 - 8°C
conservazione ► In luogo fresco e lontano da fonti di calore
epoca di consumo due anni dall'imbottigliamento
formati disponibili (L) 0,75