



Aldebrut Prosecco Millesimato Doc

Il perlage fine e persistente ed il gusto fresco e secco contraddistinguono la raffinata eleganza di questo spumante. Di immediata piacevolezza, manifesta nel calice un insieme di gusti e aromi armonici ed equilibrati ricordando piacevolmente la mela verde.

Uvaggio
Glera.

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti sono situati nelle zone collinari di produzione del prosecco ed hanno terreni argillosi e marnosi.

Vinificazione

La pressatura soffice dell'uva avviene con presse pneumatiche. Dopo la decantazione statica del mosto, la vinificazione prosegue con lunga fermentazione a bassa temperatura. Segue sosta in acciaio per 2-3 mesi. La presa di spuma si effettua con autoclavi di acciaio a cui segue la giusta sosta sur-lie.

Aldebrut & Cucina

Perfetto come aperitivo, è ideale per buffet freddi, salumi grassi e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Gradazione alcolica: 11% vol.

