

## Aldebrut Prosecco Millesimato Doc



Il perlage fine e persistente ed il sapore 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.

### UVAGGIO

Glera.

### IL VIGNETO: *collocazione geografica e caratteristiche*

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

### GLI IMPIANTI: il sistema e la densità

Sistema di allevamento sylvoz o a cappuccina con 2.500 – 3.500 piante per ettaro.

### LA VENDEMMIA: tempi e modi

La vendemmia tutta manuale si effettua scegliendo le migliori uve solitamente fra metà settembre e metà ottobre.

### LA 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-tre mesi. La presa di spuma si effettua con autoclavi di acciaio a cui segue stabilizzazione tartarica a freddo.

### ALDEBRUT&CUCINA

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

### LA BOTTIGLIA: dati tecnici all'imbottigliamento

Alcole	11,0
Zuccheri Residui	10 grammi/litro
Acidità totale	5,70