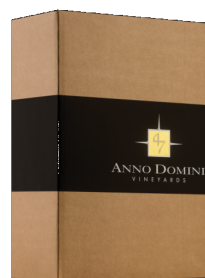


Bio Vegan Prosecco Spumante Extra Dry DOC Vini frizzanti



il classico prosecco spumante diventa bio-vegan e si trasforma in un calice dai profumi schietti ed eleganti, piacevole e armonico, un vino scorrevole, perfetto per aperitivi e piatti a base di pesce



Denominazione

Bio-Vegan Spumante Prosecco Extra Dry Vino D.O.C.

Vitigno

glera dall' 85% al 100%, inoltre possono concorrere, come previsto dal disciplinare fino ad un massimo del 15% i seguenti vitigni chardonnay, pinot bianco, pinot grigio.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6° C

Affinità gastronomiche

ottimo da solo come aperitivo con stuzzichini vari.

Indicato per accompagnare tutti i patti di pesce, le paste ed i risotti in particolare a base di verdure, ben si accompagna anche alle carni bianche. .

Provenienza

le Province di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per la Regione Veneto e le Province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine per la Regione Friuli Venezia Giulia.

Vinificazione

da una attenta vendemmia le uve Bio-Vegan di Glera entrano in cantina dove vengono ammostate, nel mosto così ottenuto avviene la prima fermentazione a cui seguono i travasi per rendere limpido in vino che in seguito diverrà spumante (effervescente) con la fase di presa di spuma.

Presa di spuma

al vino definito "base", vengono aggiunti gli zuccheri necessari alla presa di spuma viene posto in autoclave dove avviene la seconda fermentazione per raggiungere la sovrappressione desiderata, da questo momento nasce il Prosecco D.O.C. Spumante Bio-Vegan della 47 Anno Domini.

Conservazione e invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio, la massima freschezza aromatica viene espressa nel primo anno di imbottigliamento.

Colore

giallo paglierino, perlage fine e persistente.

Profumo

profumi schietti, netti, eleganti con una buona presenza di note fruttate e floreali.

Sapore

piacevole la prolungata sensazione tattile della anidride carbonica, a cui segue una piacevole armonia ben bilanciata con l'acidità e la parte zuccherina, ottima la lunghezza e la persistenza.

Confezione

bottiglie maxim da 75 cl. scatole da 6. Disponibile formato Magnum.

Premi

2017 - Decanter World Wine Awards

2016 - The Prosecco Master

2015 - Dama D'oro Enoconegliano

2015 - Concours Mundus Vini Meininger

2015 - Decanter word wine Award (DWWA)

