



# Exclusive

## PROSECCO DOC

Brut



5-7 °C

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO



180-200 MILA

PRODUZIONE  
ANNUALE



11,5%

GRADAZIONE  
ALCOLICA



10-12

ZUCCHERI  
RESIDUI (G/L)



5,8

ACIDITÀ  
TOTALE (G/L)



0,75 l

FORMATO



6

BOTTIGLIE

### PROFILO:

FLOREALE	●●●●●●●●
FRUTTATO	●●●●●●●●
MINERALITÀ	●●●●●●●●
MORBIDEZZA	●●●●●●●●
SPUMA	●●●●●●●●

### CALICE CONSIGLIATO



Flûte

### VARIETÀ DELLE UVE

Glera 85% min + Pinot Grigio/ Chardonnay 15% max

### ZONA DI PRODUZIONE

Regione Veneto

### VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

I vigneti si trovano ad un'altitudine variabile fino a un massimo di 150 metri s.l.m. coltivati su terreni di medio impasto tendente all'argilloso.

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uva, decantazione statica a freddo del mosto (5-7°C) e avvio alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 18°C. Successivo travaso e affinamento in acciaio per 2 mesi. Presa di spuma di 30 giorni circa in autoclave e successivo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 20 giorni circa.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore paglierino brillante ravvivato dal perlage, profumo fruttato con sentori di lievito. Sapore asiutto, fresco con sfumature floreali. Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare, formaggi freschi e carni bianche.

### ABBINAMENTO CONSIGLIATO



Sushi



Risotto ai funghi



LE MANZANE®