



ANNO DOMINI
VINEYARDS



Prosecco D.O.C. Spumante
Brut Bio Vegan



un Prosecco Spumante biologico secco e dalla fresca acidità, le sue note fruttate e floreali sono l'ideale per accompagnare piatti di pesce.

Denominazione

Prosecco D.O.C. Spumante
Brut Bio Vegan

Vitigno

Glera dall'85% al 100%, inoltre possono concorrere, come previsto dal disciplinare sino ad un massimo del 15% i seguenti vitigni Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio.

Provenienza

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

Vinificazione e Presa di spuma

da un'attenta vendemmia le uve Bio-Vegan di Glera entrano in cantina dove vengono ammostate. Nel mosto avviene la prima fermentazione a cui seguono le lavorazioni a temperatura controllata per mantenere intatti i profumi. Alla prima fermentazione seguono 3-4 travasi grazie ai quali rendiamo limpido il vino che passa poi alla fase di rifermentazione in autoclave. Durante la spumantizzazione raggiunge gli 11 gradi alcool. Il residuo zuccherino è tenuto intorno ai 2gr per ottenere un Prosecco DOC Spumante molto secco e dalla fresca acidità.

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 tipici delle uve Glera, spiccano note fruttate e floreali, immancabile la mela verde.

Sapore

al palato si percepisce una sensazione tattile prolungata, legata all'anidride carbonica. Ritroviamo nel vino freschezze importanti grazie al basso residuo zuccherino.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche

ideale con antipasti di pesce crudo, perfetto con cibi succulenti, anche di pesce.

Confezione

bottiglie personalizzate da 75 cl. scatole da 6.

