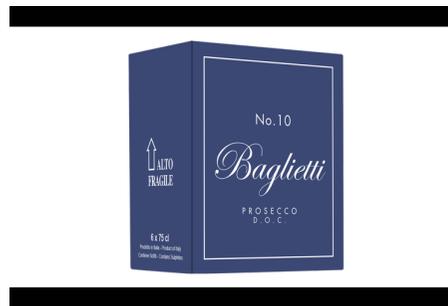


Prosecco DOC Spumante  
Baglietti



perlage, persistenza e ottima  
lunghezza, un Prosecco armonico  
grazie ai suoi profumi fruttati e alle  
eleganti note di pere, agrumi e  
mandorle.



### Denominazione

Prosecco D.O.C. Spumante

### Vitigno

Glera dall'85% al 100%, inoltre possono concorrere, come previsto dal disciplinare fino a un massimo del 15% i seguenti vitigni chardonnay, pinot bianco, pinot grigio, pinot nero vinificato in bianco, verdiso, bianchetta trevigiana, Perera, qualora coltivati in ambito aziendale.

**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, gli affettati in genere, le paste ed i risotti in genere, ben si accompagna anche alle carni bianche.

### Vitigno

Glera dall'85% al 100%, inoltre possono concorrere, come previsto dal disciplinare fino a un massimo del 15% i seguenti vitigni chardonnay, pinot bianco, pinot grigio, pinot nero vinificato in bianco, verdiso, bianchetta trevigiana, Perera, qualora coltivati in ambito aziendale.

### 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

quando le uve hanno raggiunto il giusto grado di maturazione e hanno un patrimonio acido ottimale vengono vendemmiate e portate alla cantina di vinificazione. Dopo la diraspatura e la pigiatura vengono poste in pressa soffice per procedere con la separazione del mosto dalle bucce. Al mosto così ottenuto, raffreddato e illimpidito, vengono aggiunti i lieviti per avviare la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 16-18°C, riposa per 8 giorni sino al primo travaso. Abbiamo così ottenuto il vino base spumante Spumante D.O.C. che viene posto in autoclave, viene aggiunto di zuccheri e di lieviti selezionati per la presa di spuma fino a raggiungere la sovrapposizione desiderata (compresa tra le 5,00 e le 6,00 atm). Il Prosecco atto D.O.C. Spumante è così pronto per la filtrazione e per essere sottoposto al controllo degli incaricati del Consorzio di Tutela della DOC Prosecco. Non appena il Prosecco D.O.C. Spumante risulterà idoneo, potrà essere imbottigliato.

### Conservazione e invecchiamento

il Prosecco D.O.C. Spumante 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 con leggeri riflessi verdognoli, con una piacevole presenza di spuma al momento del riempimento del calice seguita da un fine e persistente perlage.

### Profumo

fine, elegante, buona presenza iniziale di note fruttate, in particolare di mela verde e mela golden, seguita da note floreali che ricordano il glicine e la rosa canina.

### Sapore

piacevole la prolungata sensazione tattile dell'anidride carbonica, seguita da una delicata percezione dolce ben sposata con la marcata acidità, ottima la lunghezza e persistenza, un Prosecco Spumante armonico e bilanciato. Interessante la rispondenza retrofattiva con quanto percepito al profumo.

### Confezione

bottiglie da 75 cl. scatole da 6

### Premi