

PROSECCO DOC TAPPO SPAGO



IN VIGNA

Vendemmia notturna, durante le ore più fresche per preservarne aromi e ridurre il consumo di frigoriferi. Si effettua la parcellizzazione delle partite e la raccolta avviene in atmosfera inerte.

IN CANTINA

Pigiadiraspatura e pressatura soffice in atmosfera inerte. Decantazione statica. Fermentazione a temperatura controllata di circa 14 °C per 10 giorni, al termine della prima fermentazione il vino riposa sui lieviti per 3 mesi. La rifermentazione avviene in autoclave a 13 °C fino a 2,5 atm per preservare aromi e la bollicina più fine e nobile.

IN DEGUSTAZIONE

Vino giallo paglierino nel finissimo perlage. Il profumo è leggermente aromatico con gradevole bouquet di fiori bianchi e frutta.

Il sapore è snello, leggero e sapido. Di moderato tenore alcolico, brioso e vivace, il primo calice invoglia a bere il secondo.

PLUS

Classica legatura "a spago", tecnica antica e riproposta in chiave moderna per evitarne la stappatura del tappo sottoposto a pressione. Ancora oggi è una tecnica realizzata a mano da operatrici specializzate.

ABBINAMENTI

Eccellente vino d'apertura, nei convivi accompagna con eleganza antipasti, crostacei e primi piatti delicati.

Degustare a 6-8 °C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 11% Alc. Vol.

- Contenuto in solfiti: 150 mg/l (-36% limite di legge)
- Zuccheri: 10 gr/l
- Acidità: 6
- PH:3,23

- Bottiglie Prodotte annue:25 000