

SEITERRE



VITICOLTORI DAL 1877



Prosecco Doc

Denominazione: Prosecco DOC

Vitigni: Glera (Prosecco)

Tipologia terreno: Ciottoloso, calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate delicatamente, la prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda (Metodo Martinotti - Charmat) in autoclave per un periodo di 3-4 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumo: Delicate note di frutta croccante con intensi sentori floreali

Sapore: Una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante

Grado alcolico: 11% vol

Temperatura di servizio: 4 -6 °C | 42,8 °F

Abbinamenti: Come aperitivo, con piatti di verdure pastellate accompagnati da crudità di pesce. Ottimo con i piatti a base di radicchio di Treviso ed il formaggio fresco e delicato.

Descrizione:

Questo Prosecco Brut metodo Charmat è una attenta espressione del territorio, nasce dall'uva Glera coltivata nella tenuta Podere del Gal, in un suolo ciottoloso, calcareo e argilloso. I grappoli di Glera vengono selezionati e raccolti a mano nelle prime ore del mattino per consentire una perfetta lavorazione a freddo. Inoltre nasce da una selezione di grappoli raccolti anticipatamente, in modo da garantire una buona acidità, freschezza e fragranza. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda è un metodo Charmat lungo di 3-4 mesi, con successivo affinamento in bottiglia per un periodo di un mese. Ne deriva un vino fresco, delicato e fragrante. Si presenta di colore giallo paglierino brillante. Al naso esprime note delicate di frutta croccante con intensi sentori floreali. In bocca si percepisce una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante. Perfetto come aperitivo, ma interessante per tutto il pasto. Ideale con antipasti a base di pesce crudo, anche affumicati. Da provare con risotto al radicchio di Treviso e Monte Veronese. Servire ad una temperatura di 4-6 °C.

SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877 SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA

Via Gardesana Sud 3101, 37067 Valeggio sul Mincio (Vr)

tel +39 045 710 3438 - mob. +39 342 790 5259 - www.seiterre.com - info@seiterre.com - vigneti@pec.vinirizzi.com

C.F. - P. IVA. - Reg. Imp. Verona IT 01766060238 - Cod. Accisa Valeggio IT00VRV00383Z - R.E.A. VR 259641 - SDI: W7YVJK9