

Brut Millesimato 2021

PROSECCO D.O.C. BRUT MILLESIMATO 2021



VILLA MORO



Denominazione: Prosecco DOC Brut Millesimato 2021

Uve: 100% Glera

Sistema di allevamento: Sylvoz

Tecnologia: vendemmia in settembre a cui segue una pressatura soffice e una decantazione statica del mosto. Dopo la fermentazione primaria in acciaio a 18°C, il vino nuovo riposa sulla feccia pregiata per un mese; successivamente viene filtrato e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione a 14°C dura circa 40/50 giorni, seguono 5/10 giorni di affinamento sui lieviti. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per diverse settimane.

Colore: giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini.

Profumo: fresco e delicato, con note floreali di glicine e fruttate di pera e mela.

Gusto: elegante, asciutto, sapido e armonico.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, per antipasti freddi in genere, ideale per accompagnare pesce crudo e frittura.

Gradi: 11

Acidità: 5,80 g/l

Residuo zuccherino: 10 g/l

Temperatura di servizio: 6-8 °C