

Prosecco “Ca’ Lisetta” Brut

D.o.c.

 **Varieta’**
Glera

 **Vinificazione:**

le uve vengono raccolte a maturazione tecnologica e sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata fino ad ottenere il vino base.

PRESA DI SPUMA

Il vino base viene successivamente rifermentato in autoclave secondo il “Metodo italiano” per esaltare i suoi aromi, ottenendo le caratteristiche bollicine.

 **Note Degustative**

Visivo:

giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.

Olfattivo:

profumo di mela verde, lime e fiori di acacia.

Gustativo:

bollicina di consistenza cremosa e gusto che rimanda ai sentori olfattivi, finale croccante e minerale.

Abbinamenti:

particolarmente apprezzato sia come aperitivo che in accompagnamento a torte salate e prosciutto crudo.

Spumante da tutto pasto.

 8-10°C

 750 ml

 11% vol.

 2 anni

Consiglio

Evitare che la bottiglia subisca sbalzi di temperatura eccessivi. Buona norma non far sostare il prodotto per lungo tempo nel frigorifero.



Cantine e Vigneti
I MAGREDI

