



ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



PROSECCO

ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

VITIGNO

Glera

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cappuccina

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo e posto a fermentare a temperatura controllata di circa 15°C. Finita la fermentazione segue il lento affinamento "sur lies" in vasche di cemento e la presa di spuma secondo il metodo charmat in autoclavi di acciaio a temperatura controllata per circa 50 giorni.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,50% vol. circa

COLORE

Giallo paglierino tenue con profondi riflessi verdognoli resi cristallini da un perlage fine e persistente.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Di grande ampiezza, intensità ed equilibrio. Al naso è un'esplosione fiorita con sentori di fiori di acacia, mela golden, pompelmo rosa e un leggero graffio minerale. Al palato è fine e delicato con sensazioni floreali e fruttate; ottimo il perlage, cremoso e vellutato che regala grande vivacità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4 - 5 °C

ABBINAMENTI

Vino molto versatile, accompagna ottimamente piatti a base di pesce, antipasti freschi e leggeri. Eccellente aperitivo è adatto a tutte le occasioni di incontro e di festa; ideale anche come vino da tutto pasto.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.