ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE

Le Bollicine

0,75 L - 1,5 L

PROSECCO

Extra Dry DOP

Denominazione
Prosecco DOP.

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 acciaio e la presa di spuma secondo il metodo charmat in autoclavi di acciaio a temperatura controllata per circa 50 giorni.

Gradazione Alcolica
11,5% vol.

Allergeni
Contiene solfiti

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 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 adatto a tutte le occasioni di incontro e di festa; ideale anche come vino da tutto pasto.

Azienda Agricola ALTÙRIS s.s.a.
Via Strada Braide 21 - 33043 Cividale del Friuli (Ud) Italia
Tel. +39 0432 716344 - Fax +39 0432 719778 - Cod. Fisc. e Part. IVA 02547640306 - info@alturis.it - www.alturis.it