



Este divertido vino espumoso se elabora con las uvas blancas más importantes plantadas en Trentino Alto Adige, ellas son cultivadas en nuestros viñedos en la falda de los Dolomitas - a elevaciones entre 400 y 800 metros.

- 60% Chardonnay
- 30% Pinot Bianco
- 10% Muller Thurgau

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan y se seleccionan a mano a principios de septiembre y después del despalillado y la molienda, se prensan suavemente para extraer sólo los compuestos aromáticos. Después de la clarificación natural, la fermentación se hace a temperatura controlada de 64 ° F durante 10 - 11 días. A continuación, el vino madura durante 4 - 6 meses en las lías. Después del montaje del vino base, el vino se somete a la segunda fermentación en autoclave durante 15 días hasta que la fermentación se bloquea naturalmente, enfriando la temperatura a 41 ° F para conservar el azúcar natural que le da equilibrio y suavidad a este vino chispeante. El vino madura sobre las lías en autoclave durante 3-5 meses antes de la estabilización en frío, filtración y embotellado. Este proceso de producción (método de Charmat) se utiliza para producir Prosecco.

CARACTERÍSTICAS

El bouquet presenta aromas ricos e intensos de frutas frescas como manzana roja, pera, melocotón blanco, melón y piña delicada con una elegante nota de rosa silvestre. El paladar es muy agradable como una mousse suave, burbujas persistentes y acidez suave.

CONTENIDO DEL ALCOHOL: 12%

TEMPERATURA DE SERVICIO: 50 a 54 °F