



SACCHETTO



PROSECCO DOC FRIZZANTE SPAGO

Il prosecco nella sua versione più tradizionale. Aromaticità tipica e sapidità vellutata, intenso profumo fruttato e sapore armonico, morbido e avvolgente. Leggero e di facile beva è ottimo in abbinamento a minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche. Da servire fresco a 6-8°C.

Classificazione: Prosecco D.O.C. Frizzante

Zona d'origine: Zona della DOC, in particolare le province di Treviso, Venezia e Padova.

Vitigni: Glera (> 85%), Chardonnay e Pinot Grigio (

Vinificazione: Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di lieviti selezionati.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: 18/20 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Giallo paglierino, scarico.

Profumo: Intenso profumo di fruttato tipico con sentori di pesca, pera, banana, mela verde con sensazioni di agrumi che sfumano nel floreale con note di glicine e acacia.

Sapore: In bocca il vino è armonico, morbido e avvolgente, ma al tempo asciutto per la fresca acidità.

Gradazione alcolica: 11% Vol

Acidità totale: 5,5 - 5.7 g/l

Residuo Zuccherino: 12 - 14 g/l

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Abbinamenti consigliati: È il prosecco più "classico", la tipologia che combina l'aromaticità e una vellutata sapidità con la nitida vivacità del perlage. È ottimo l'abbinamento con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne delicati, formaggi freschi e carni bianche, grigliate di pesce.