

# Prosecco Doc Brut

## 3 Grammi



### Profilo Sensoriale

Il colore è il classico giallo paglierino con riflessi verdognoli, il perlage è fine, secco e delicato, la spuma cremosa e leggera, quasi impalpabile. I profumi sono quelli della primavera come il glicine o il pesco. Il gusto è ben bilanciato, netto ed elegante, mai troppo acido, la sensazione di crosta di pane accompagnata da sentori di rosa canina prevale nettamente, ne risulta quindi un incredibile equilibrio tra un Prosecco molto secco, con soli 3 grammi litro di residuo zuccherino, e un gusto dissetante e sempre molto piacevole da degustare..

### Abbinamenti consigliati

Il pesce gustoso e delicatamente grasso come il salmone dei mare di Scozia al griglia rappresenta l'abbinamento naturale con una bollicina delicata ed un gusto chiaro e pulito che ad ogni boccone possono rallegrare e dissetare il palato. Anche l'anguilla delle valli di Comacchio sempre alla griglia può dare soddisfazioni altrettanto gradevoli. Ben s'accompagna anche a dei bucatini Rummo alla carbonara e potrà stupire anche accostato a semplici cicchetti di pane tostato e gorgonzola cremosi.

### Metodo di Produzione

I grappoli vengono diraspatis e lasciati riposare per 5-10 ore ad una temperatura controllata di 10-12°C; grazie a questo procedimento, il mosto si impreziosisce di sostanze cedute dalle bucce che aumentano ed esaltano fragranza e sapidità. La fermentazione primaria avviene anch'essa a temperatura controllata con l'ausilio di lieviti selezionati, mentre la presa di spuma, seconda fermentazione, avviene in autoclavi a bassa temperatura. Grazie a tale processo si garantiscono quelle piacevoli e persistenti sensazioni floreali e di frutta appena colta, tipiche della glera trevigiana. Il processo di spumantizzazione è il Metodo Martinotti

### BOTTIGLIE E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Bottiglia formato "Monterosa" trasparente da 75 cl, in scatole da 6 bottiglie. Servire in un calice o un flute, ad una temperatura di 6-8°C...