



Bel Sec - Prosecco superiore Brut D.O.C.G.

Prosecco e Spumante sono, quando si parla del vino di Conegliano - Valdobbiadene, sinonimi da più di un secolo, d'altra parte è stato il primo spumante in Italia ad avere la denominazione di origine controllata. La tipologia Brut è quella più recente, più moderna, quella che ha ottenuto anche nei mercati esteri un grande successo. Il fascino di questo prodotto è racchiuso nei dolci ed invitanti profumi più ricchi di sensazioni di agrumi e di fiori freschi, accompagnati ad una vivace energia che si prova al momento della degustazione. Il perlage fine e persistente, segno evidente di una paziente e attenta procedura di presa di spuma, assicura l'esaltazione del sapore e la pulizia del palato. Tutto ciò unito alla minor percentuale di zuccheri residui, rispetto alla versione Extra Dry, ne fa un vino con un'arma in più nell'abbinamento con il cibo.

ZONA DI ORIGINE

Le colline di Conegliano Veneto.

VITIGNI

Glera.

VINIFICAZIONE

Mosto ottenuto con pressatura soffice, mediante pressa orizzontale e successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata ed in presenza di lieviti selezionati.

MATURAZIONE

In contenitore di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In bottiglia

LONGEVITÀ

18 / 24 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.

COLORE

Giallo paglierino, brillante

PROFUMO

Intenso profumo di fruttato esempio mela golden, pere ed evidenti note di fiori bianchi freschi come glicine e acacia.

SAPORE

Di fresca acidità, armonico fruttato, spuma ricca e cremosa con un retrogusto piacevolmente amaro.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 9° C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

È impareggiabile come aperitivo ma può condurre un pranzo intero. È ottimo nell'abbinamento con antipasti di pesce e verdure, primi con frutti di mare, pesci al forno come trote ripiene o al cartoccio.

ANALISI STANDARD

Alcol 12.00 % Vol.

Acidità Totale 6.00 g/l

Zuccheri 9 g/l