

GREGOLETTO  
PROSECCO FRIZZANTE DOC TV SUR LIE

Questo vino ci racconta un territorio e la sua storia poichè affonda le sue radici nel prodotto più tipico della nostra tradizione.

Vinificazione: Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18-20°C) con lieviti autoctoni. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi.

Abbinamenti: In estate è molto apprezzato come bevanda per la sua freschezza e leggerezza. Può essere usato a tutto pasto ma si accompagna eccezionalmente bene con primi piatti e grigliate di pesce, risotti con funghi o verdure, minestre asciutte o in brodo. Ideale con gli insaccati.

Resa: 120 q /ha

La rifermentazione viene provocata naturalmente dall'aumento della temperatura in tarda primavera. Utilizziamo come chiusura delle bottiglie il tappo corona.

Vendemmia: manuale, mediante cassette da 20 kg cadauna

Descrizione: Colore giallo paglierino. Leggero perlage fine e persistente. Essenziale e leggero, ha un profumo che varia con il tempo. Da note fresche e fruttate che ricordano la mela acerba e fiori di glicine unite a una percezione delicata di "crosta di pane", con il passare del tempo, si arriva a note sempre più complesse derivanti dal contatto con il lievito sul fondo.

Il gusto è asciutto.

Dati medi: Alcool 11.5% vol.

PROSECCO FRIZZANTE DOC TV SUR LIE

Questo vino ci racconta un territorio e la sua storia poichè affonda le sue radici nel prodotto più tipico della nostra tradizione.

Vinificazione: Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18-20°C) con lieviti autoctoni. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi.

Abbinamenti: In estate è molto apprezzato come bevanda per la sua freschezza e leggerezza. Può essere usato a tutto pasto ma si accompagna eccezionalmente bene con primi piatti e grigliate di pesce, risotti con funghi o verdure, minestre asciutte o in brodo. Ideale con gli insaccati.

Resa: 120 q /ha

La rifermentazione viene provocata naturalmente dall'aumento della temperatura in tarda primavera. Utilizziamo come chiusura delle bottiglie il tappo corona.

Vendemmia: manuale, mediante cassette da 20 kg cadauna

Descrizione: Colore giallo paglierino. Leggero perlage fine e persistente. Essenziale e leggero, ha un profumo che varia con il tempo. Da note fresche e fruttate che ricordano la mela acerba e fiori di glicine unite a una percezione delicata di "crosta di pane", con il passare del tempo, si arriva a note sempre più complesse derivanti dal contatto con il lievito sul fondo.

Il gusto è asciutto.

Dati medi: Alcool 11.5% vol.

