

PROSECCO DOC

SPUMANTE

MARTELLOZZO



TASTING PROFILE



UVE	RESIDUO ZUCCHERINO
Glera	9-11 g/lit
ZONA DI PRODUZIONE	TEMPERATURA DI SERVIZIO
Area Prosecco DOC	6°- 8° C
TIPOLOGIA DEL TERRENO	BICCHIERE CONSIGLIATO
Morenico	Bicchieri a calice
EPOCA DI VENDEMMIA	FORMATO (ml)
Metà settembre	750
GRADO ALCOLICO	DURATA
11% vol	Due anni

SCHEDA TECNICA

Le uve vengono raccolte a metà settembre e pressate sofficientemente, alla vinificazione in bianco della Glera segue una presa di spuma in acciaio a temperatura controllata (16-18°C). Metodo Charmat per circa due mesi per un perlage fine ed elegante.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage fine e persistente. Profumo finemente aromatico con sentori di mela golden e pera, delicate note di fiori bianchi che completano il profumo finale. Sensazioni gustative invitanti che terminano con note di mandorla.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo e perfetto per accompagnare tutto il pasto. È un partner ideale per piatti di pesce.

MARTELLOZZO