



# SIOR CARLO

## PROSECCO MILLESIMATO BRUT 2016

### Denominazione di Origine Controllata

Solo le migliori uve Glera di ogni annata possono diventare il Millesimato Brut di Vineyards V8+. Nel vigneto vengono selezionate attentamente le uve con il miglior profilo organolettico per realizzare uno spumante unico dal gusto secco e deciso, capace di conquistare ogni palato.

<b>Area coltivazione</b>	Area Prosecco DOC
<b>Uve</b>	100% Glera
<b>Tipo di Terreno</b>	Pedemontano, ghiaioso
<b>Alcool</b>	11,0% vol.
<b>Residuo zuccherino</b>	10 g/l
<b>Acidità Totale</b>	5,5 g/l
<b>Formato</b>	0,75 l - 1,50 l

**Vinificazione:** Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice. Ottenuto il mosto, viene fatto fermentare in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, per preservare gli aromi delicati dell'uva di partenza. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene posto in autoclave, dove, grazie all'azione di lieviti selezionati, si procede alla fase di presa di spuma. Il ciclo di spumantizzazione si protrae per circa 40 giorni.

**Degustazione:** Alla vista è di un giallo paglierino scarico, attraversato da una fitta trama di minute bollicine. Accostando il naso al calice, si viene colpiti dall'intensità del profumo floreale e fruttato di questo spumante, con note di mela granny, pera e pesca a pasta bianca. Assaggiandolo, si scopre un carattere asciutto ed elegante, che rinfresca il palato, forte di un'intrigante sapidità.

