



SIOR GINO

PROSECCO MILLESIMATO DRY 2016

Denominazione di Origine Controllata

Le migliori uve Glera di ogni annata vengono selezionate per dar vita al Prosecco Millesimato Dry di Vineyards V8+. Spumante amabile che lascia percepire la piacevolezza del residuo zuccherino, come vuole la più antica tradizione del Prosecco.

<u>Area coltivazione</u>	Area Prosecco DOC
<u>Uve</u>	100% Glera
<u>Tipo di Terreno</u>	Pedemontano, ghiaioso
<u>Alcool</u>	11,0% vol.
<u>Residuo zuccherino</u>	21 g/l
<u>Acidità Totale</u>	5,7 g/l
<u>Formato</u>	0,75 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, sormontato da una preziosa corona di spuma fitta e cremosa. Dal calice si sprigionano profumi delicati in cui alle note floreali si accostano sentori di frutta fresca. Al palato è pieno, incredibilmente morbido, con una vena amabile donata dal piacevole residuo zuccherino tipico dell'antica tradizione del Prosecco.

