

SIOR NANI

PROSECCO SPUMANTE "SPAGO"

Denominazione di Origine Controllata

Un omaggio alla tradizione contadina veneta, alla cui sapienza il Prosecco deve la sua caratteristica piacevolezza. Frizzante, questo vino interpreta in chiave moderna la tradizione vinicola veneta.

<u>Area coltivazione</u>	Area Prosecco DOC
<u>Uve</u>	100% Glera
<u>Tipo di Terreno</u>	Pedemontano, ghiaioso
<u>Alcool</u>	11%
<u>Residuo zuccherino</u>	12 g/l
<u>Acidità Totale</u>	5,5 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 si procede alla fase di presa di spuma.

Degustazione: Alla vista è di un giallo paglierino scarico, attraversato da minute bollicine. Al naso propone un bouquet di fiori d'acacia e mela. All'assaggio, il perlage accarezza morbidamente il palato e preannuncia freschi e intriganti sapori di frutta: mela verde leggermente acerba, una fresca nota di limone e un tenue finale minerale, che dona eleganza al sorso.

