



VILLA BRAIDA

Denominazione: PROSECCO DOC

Vitigno: 100% Glera

Zona di produzione: zona collinare nella tipica area doc pedemontana

Composizione del suolo: terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

Vendemmia: manuale a metà Settembre

Vinificazione: pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata di 14-16°C

Affinamento: in autoclave sui lieviti per almeno 2 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino brillante, perlage persistente a grana fine. Fragranze di fiori di campo e frutta a polpa bianca. Sapore asciutto, vivace, leggermente fruttato con una decisa vena citrina

Abbinamento: si accompagna bene a una varietà di piatti, in particolare ad antipasti e piatti di pesce

Chiusura: tappo di sughero a forma di fungo

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 11,0%

Resa per ettaro: 112 hl

Zuccheri: 9,0 g/l

Bicchiere: Vino spumante secco

