

PROSECCO FRIZZANTE SPAGO



VITIGNO: Prosecco.

ZONA DI PRODUZIONE: Colline venete
Il Prosecco è presente in quest'area da almeno due secoli e per alcuni storici le origini risalgono addirittura ai tempi dell'Impero Romano.

CLIMA: Inverni freddi con estati calde, asciutte ventilate e buone le escursioni termiche giornaliere.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve, con separazione delle bucce, fermentazione dei mosti con inoculo di lieviti selezionati, a temperatura controllata.

PRESA DI SPUMA: Metodo Charmat, con rifermentazione in autoclave per 40 gg. con lieviti selezionati; la fermentazione per la presa di spuma avviene alla temperatura di 16°C e dà luogo ad un perlage fine alla vista e particolarmente gradevole e morbido al palato. Questa tecnica consente di ottenere profumi delicatissimi e sapori intriganti.

CARATTERISTICHE: Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, brillante, con perlage fine, delicato profumo spiccato di pera e mela verde, floreale, gusto sapido di buona acidità Spuma: giustamente evanescente, con perlage fine e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: E' un vino da aperitivo, abbinamento con piatti leggeri a base di formaggi molli, crostacei, ma soprattutto ideale con pesce marinato, scampi marinati al prosecco, piatti dal profumo e gusto delicati.



COSTA FARNEL