

# Prosecco Frizzante DOC

Prosecco DOC

Terre Boscaratto



Il Prosecco Frizzante DOC di Terre Boscaratto è un vino prosecco DOC dal sapore fresco e brioso, divenuto il simbolo del bere semplice ma raffinato. La raccolta dell'uva viene eseguita rigorosamente a mano. Ogni annata ha una particolare curva di maturazione, perciò è fondamentale scegliere il momento adatto per la raccolta quando acidità e zuccheri sono in perfetto equilibrio. In bocca risulta armonioso e equilibrato con un'ottima persistenza; si rende subito evidente il profumo di mela verde, seguito poi dal mandarino e fiori di acacia.

## CARATTERISTICHE

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Frizzante          |
| <b>Sottotipo</b>             | Bianco             |
| <b>Disciplinare</b>          | Prosecco           |
| <b>Denominazione</b>         | DOC                |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia             |
| <b>Regione di produzione</b> | Veneto             |
| <b>Vitigno</b>               | Glera 100%         |
| <b>Specificazione</b>        | Amabile            |
| <b>Gradazione</b>            | 11.00 % vol.       |
| <b>Zuccheri</b>              | 15 g/l             |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt) |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Colore</b>                  | Giallo paglierino  |
| <b>Gusto</b>                   | In bocca risulta armonioso ed equilibrato con una bolla delicata che pulisce bene e lascia un piacevole gusto di frutta matura.  |
| <b>Profumo</b>                 | Sentori che richiamano i caratteri primari dell'acino d'uva glera e profumi di frutta. Si rende subito evidente il profumo di mela verde, seguito poi dal mandarino e fiori di acacia. |
| <b>Abbinamenti</b>             | Antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di carni bianche, zuppe di pesce   |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 6°-8°  |

## DATI DI PRODUZIONE

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Esposizione</b>       | Sud-Est  |
| <b>Altitudine</b>        | 80 m   |
| <b>Tipologia terreno</b> | Franco argilloso   |
| <b>Allevamento</b>       | Sylvoz   |
| <b>Densità impianto</b>  | 2900-3000 ceppi/ha   |
| <b>Resa per ettaro</b>   | 135  |
| <b>Tipo raccolta</b>     | Manuale  |
| <b>Metodi di difesa</b>  | Si seguono le direttive del protocollo viticolo Conegliano - Valdobbiadene |
| <b>Vinificazione</b>     | Dalla raccolta manuale alla pigiatura non passano più                      |

di 45 minuti. Pressatura soffice e decantazione statica del mosto. Vinificazione della base a temperatura controllata e affinamento sulle fecce fini durante il periodo invernale. Presa di spuma secondo il metodo italiano con processo che dura 30 giorni.

**Maturazione** 2-3 mesi in bottiglia