



PRA'
DELLA
LUNA

Prosecco

DOC BRUT



RAISINS
Glera



TERROIR
Terrain plat, argileux et sablonneux



SYSTÈME DE REPRODUCTION
Sylvoz



VINIFICATION
Pressage doux des raisins,
première fermentation en cuves d'acier à
une température contrôlée de 14 à 16 °C



LA FABRICATION DE VIN MOUSSEUX
Méthode Charmat, seconde fermentation en
autoclave pendant plus de 90 jours
à une température contrôlée de 13-14°C



LE RAFFINEMENT EN BOUTEILLE
De 1 à 3 mois



GRADATION
11 % VOL.



NOTES DE DÉGUSTATION
Robe jaune aux reflets verdâtres. Arôme intense et
variétal, dominé par des notes de pêche blanche et de
fleurs blanches. Perlage fin et persistant.
En bouche, il révèle une bonne acidité et une belle
sapidité, ce qui le rend harmonieux et rond.



TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE
6°C - 8°C



CAPACITÉ
0,75 L - 1,5 L



ACCORDS ALIMENTAIRES
Idéal à l'apéritif, avec des entrées, du
poisson frit et des légumes.



DOSAGE
11 g/l

