



PRA' DELLA LUNA

Prosecco

DOC MILLESIMATO BRUT



RAISINS
Glera



TERROIR
Terrain plat, argileux et sablonneux



SYSTÈME DE REPRODUCTION
Sylvoz



VINIFICATION
Issu d'une sélection des meilleurs vignobles, pressurage doux des raisins, première fermentation en cuves inox à une température contrôlée de 14-16°C



LA FABRICATION DE VIN MOUSSEUX
Méthode Charmat, seconde fermentation en autoclave pendant plus de 12 mois 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. Arômes intenses et variétaux, dominés par la pomme verte et les fleurs blanches, avec une très subtile note de levure. En bouche, il révèle une belle sapidité et une acidité équilibrée, une rondeur magnifique et une persistance remarquable.



TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE
6°C - 8°C



CAPACITÉ
0,75 L



COMBINAISONS
Idéal à l'apéritif, avec des amuse-gueules, du poisson frit et des légumes.



DOSAGE
8 g/l

