



- Marchio e nome Vintinove - Prosecco
- Tipologia Spumante Extra-Dry
- Spumantizzazione Metodo Charmat
- Anno di vendemmia 2016
- Denominazione DOC Prosecco
- Uve di origine Glera in purezza (100%)
- Gradazione alcolica 11,0% Vol.
- Note sensoriali Di colore giallo paglierino scarico, presenta un perlage fine e persistente. In una struttura leggermente amabile, il profumo ed il sapore di frutta e fiori sono molto delicati e giustamente armonici.

SERVIZIO ABBINAMENTO E DURATA

- Servizio Servire freddo a 6-8°C in bicchiere "mezza-flûte", il cui corpo stretto e lungo valorizza lo sviluppo del perlage e una buona concentrazione dei delicati profumi.
- Abbinamenti Ottimo fuori pasto e come aperitivo, trova eccellente abbinamento con dolci secchi o lievitati.
- Durata Da consumare preferibilmente entro 18 mesi dall'imbottigliamento.

UVE E VINIFICAZIONE

- Vendemmia Vendemmia anticipata in modo da preservare e massimizzare nelle uve freschezza, acidità e profumi.
- Vinificazione Pressatura soffice e vinificazione in bianco con fermentazione alcolica senza contatto con le bucce ad una temperatura di 18° - 20°C per circa 8 giorni.
- Evoluzione Esclusivamente in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata al fine di preservare profumi e fragranza.
- Presa di spuma In contenitori di acciaio inox a tenuta di pressione, in modo che l'anidride carbonica si incorpori al vino generando il fine e persistente perlage che lo caratterizza.
- Imbottigliamento Novembre 2017
- Affinamento Subito pronto da bere.

BOTTIGLIA E PACKAGING

- Bottiglia Collio NL (75 cl)
- Tappo A fungo in sughero con gabbietta.
- Colore identificativo Arancione/Oro
- Confezioni Cartoni da 6 bottiglie [peso kg 9,3; dimensioni: cm 28.5x19.5x32.5].



NOTE

CANTINA
VINTINOVE **29**

Sandro e Francesco Bravin Soc. Agr. Semplice
Via Staimbek, 47 - 30026 Pradipozzo di Portogruaro (VE) Italy
Tel.fax +39.0421.799329 - www.vintinove.com - info@vintinove.com