

Prosecco DOC Brut

Autentico nel gusto e nei profumi, un prosecco elegante dal perlage fine e persistente.



TENUTA AGRICOLA PRA DE ORO

La Società Agricola Tenuta Pra' De Oro si estende con i suoi 5 ettari ad Albina di Gaiarine, in provincia di Treviso a due passi dal Friuli. I vigneti, mantenuti con amore e passione, donano le uve Prosecco Glera e uve Chardonnay utilizzate per i vini e per il Prosecco Treviso DOC di alta qualità, con certificazione SQNPI e tracciabilità di filiera.

Caratteristiche del vitigno e del terreno:

- Zona di produzione: zona pianeggiante della DOC Treviso
- Vitigno: Glera
- Terreno: limoso-argilloso asciutto magro e poco profondo

Vendemmia e vinificazione:

- Forma di allevamento: Guyot – Sylvoz
- Epoca di vendemmia: prime due settimane di settembre
- Vinificazione: in bianco mediante pressatura soffice, fermentazione primaria a temperatura controllata e con lieviti selezionati
- Presa di spuma: metodo Martinotti (Charmat), lenta fermentazione per almeno 45 giorni a bassa temperatura
- Alcol: 11% Vol
- Residuo zuccherino 6 – 7 g/l
- Acidità totale: 5 – 6 g/l
- Pressione: 4,5-5 bar

Degustazione e abbinamenti:

- Perlage fine e persistente
- Profumo: fruttato e fresco con i sentori di pera, mela, pesca e profumi floreali di glicine e acacia.
- Sapore: al gusto si presenta secco e asciutto, piacevolmente morbido
- Abbinamenti: a tutto pasto, dal pesce crudo al fritto grazie al suo perlage fine aiuta a pulire la bocca rinfrescando il palato mantenendo il dolce del piatto grazie al suo gusto fruttato. Utilizzato per gli aperitivi in abbinamento a stuzzichini delicati o formaggi freschi. Non può mancare il suo abbinamento con i risotti e le carni bianche.
- Temperatura di servizio 6° -8°C

Certificazioni:

- Denominazione di Origine Controllata (DOC)
- Certificato SQNPI