

Azienda Agricola
LA CAPPUCCINA



PROSECCO DOC FRIZZANTE

Uve selezionate: 100% Glera

Zona di produzione: Colline in Provincia di Treviso.

Caratteristiche dei vigneti: classici vigneti sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline.

Vendemmia: Prima decade di Settembre.

Vinificazione: L'uva viene selezionata e raccolta a mano. Successivamente viene pressata e il mosto ottenuto viene lisciviato e decantato. Vengono aggiunti i lieviti, bassi produttori di anidride solforosa, selezionati per la vinificazione alcolica a temperatura controllata a circa 14° C. Dopo la preparazione del vino base, viene indotta una seconda fermentazione in autoclave fino ad ottenere una pressione interna di circa 2,5 atm.

Gradazione alcolica: 10,5%

Zuccheri: 10 g/l

Temperatura di servizio: 17-18°C

Note organolettiche: è un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e brillanti, il profumo è armonico, con note delicate di fiori d'acacia, mela e banana.

Abbinamenti: servito fresco è ottimo come aperitivo, si accompagna bene a piatti di pesce, alla griglia e frittate. Perfetto compagno da pasto quotidiano, ideale con salumi e formaggi freschi.

Azienda Agricola "La Cappuccina" con Agriturismo "All'Agreste Ritrovo"
di Della Colletta Giuseppe

Via Liberazione n. 20 - 31020 Refrontolo (TV) - Tel.: 0438 97 80 08 - Cell.: 347 46 61 748 - az.agr.lacappuccina@alice.it