



Berto

PROSECCO DOC BRUT

Elegante, fruttato, armonico il prosecco nella sua versione più secca, un vino ideale per un fritto di pesce o una pizza gourmet. Spumantizzato con metodo Martinotti il Brut è il prosecco con il residuo zuccherino più basso e per questo adatto ad ogni occasione dolce o salata.

UVE	Glera
RESA UVE	Circa 180 qli/ha
ORIGINE	Veneto Sud Orientale
ALTITUDINE	30-40 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Doppio capovolto e cordone libero
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.600 - 4.000 piante per ettaro
SPUMANTIZZAZIONE	Minimo 30 giorni con Metodo Martinotti
ANNATA	NV
DATI ANALITICI	Alcool 11% vol Acidità Totale 5,8 g/l Zuccheri 8 g/l
LONGEVITÀ	18/24 mesi

Terreni

Il terroir è un terreno limo-argilloso moderatamente profondo e alcalino, tipico e caratteristico della pianura veneta. Poggia su uno strato antichissimo -un paleosuolo- detto "caranto". Il clima è generalmente temperato e umido grazie alla vicinanza del mare, ma sono presenti forti escursioni termiche dovute all'alternanza di venti freschi (Bora) e caldo-umidi (Scirocco).

Vinificazione

Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice con presse pneumatiche con separazione veloce del mosto dalle bucce. La fermentazione avviene a temperatura controllata (15-16° C). Il vino viene poi posto in autoclavi di acciaio dove avviene la presa di spuma con metodo Martinotti.

Degustazione

Si presenta giallo paglierino scarico, con appena accennati riflessi verdolini. Una volta versato una densa e persistente corona di spuma rivela fragranze floreali e fruttate, tra cui i caratteristici fiori d'acacia e la mela renetta. In bocca il fine perlage si scioglie in una sensazione piacevolmente cremosa. Grande freschezza e una piacevole acidità nel finale, che invita a ripetere l'assaggio.

Abbinamenti

Il Prosecco brut sorprende con la frittura. Un calice e un "cuoppo" di pesce, ma non solo. Mozzarelle impanate, croccchè, arancini.

