



Bruno

PROSECCO DOC MILLESIMATO EXTRA BRUT

Sentori vivaci di lime, mela verde e un minimo - quasi impercettibile - residuo zuccherino caratterizzano questo nuovo vino, dedicato ai palati "più estremi", che amano la freschezza e la frizzantezza anche nelle bollicine.

UVE	Glera
RESA UVE	Circa 180 qli/ha
ORIGINE	Friuli Venezia Giulia
ALTITUDINE	30-40 metri s.l.m.
METODO DI ALLEVAMENTO	Doppio capovolto
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.300 piante per ettaro
SPUMANTIZZAZIONE	Minimo 60 giorni con metodo Martinotti
ANNATA	2023
DATI ANALITICI	Alcool 11% vol Acidità 5,8 g/l Zuccheri 3 g/l
LONGEVITÀ	18/24 mesi

Terreni

Terreno profondo con scheletro assente, tessitura argilloso limosa con limo tendenzialmente fine, discreta resistenza alla siccità vigneto con orientamento dei filari Nord est.

Vinificazione

Vinificazione: Pressatura pneumatica soffice e separazione del solo mosto fiore derivante dallo sgrondo. Prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 14-15°. Presa di Spuma: Metodo Charmat a temperatura di 15-16°, la fermentazione risulta essere così più lenta al fine di ottenere un perlage fine e persistente ed un profilo aromatico maggiormente spiccato. Il prodotto rimane poi a maturare sui lieviti per 3-4 mesi con battonnage continui.

Degustazione

Di colore giallo tenue con riflessi verdognoli. Il perlage è sottile, cremoso e persistente. Al naso è di grande intensità con note agrumate di pompelmo e bergamotto unite a note aromatiche di pesca bianca e fiori d'acacia. In bocca il prodotto è di grande freschezza con un acidità mai aggressiva, il corpo risulta snello e leggero unito ad una spiccata sapidità che dona al prodotto un'ottima bevibilità.

Abbinamenti

Il Prosecco Extra Brut è ideale con dentice mantecato, crudità, fritturine di pesce e verdure pastellate. Vino a tutto pasto, si sposa perfettamente con primi patti a base di pesce come risotto agli scampi, spaghetti con astice. Audace e riuscito abbinamento con anguilla alla griglia o al forno.

