PRA' DELLA LUNA

Prosecco

DOC BRUT

UVAGGIO
Glera

TERROIR
Terreno pianeggiante, argilloso e sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Sylvoz

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice delle uve,
prima fermentazione in vasche d'acciaio
a temperatura controllata di 14-16°C

SPUMANTIZZAZIONE
Metodo Charmat, seconda fermentazione
in autoclave di oltre 90 giorni
a temperatura controllata di 13-14°C

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Da 1 a 3 mesi

GRADAZIONE
11% VOL.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore giallo con riflessi verdognoli. Profumo intenso
e varietale, con una marcata presenza di pesca bianca
e f iori bianchi. Perlage fine e persistente.
All'analisi gustativa si evidenziano una buona acidità
e sapidità che lo rendono armonico e rotondo.

TEMPERATURA CONSIGLIATA
6°C - 8°C

CAPACITÀ
0,75 L - 1,5 L

FOODPAIRING
Ideale come aperitivo, con antipasti
e fritture di pesce e verdure

DOSAGGIO
11 g/l

Coop Pra' della Luna s.a.
Via 8 marzo, 3
33030 Talmassons (UD)
cantina@pradellaluna.com
www.pradellaluna.com