



ReWArt™

PROSECCO ORGANIC DOC Brut



TIPOLOGIA: Vino bianco spumante

UVE: 100% uve Glera da coltivazione biologica

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto - Italia

SUOLO: Terreni sabbiosi, molto leggeri, ricchi di scheletro, ideali per vini bianchi spumanti

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: A spalliera

VENDEMMIA: Manuale a settembre, leggermente anticipata rispetto alla maturità enologica

VINIFICAZIONE: Pigiatura senza raspo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, presa di spuma in autoclave con permanenza sui lieviti per almeno 5 settimane. Microfiltrazione ed imbottigliamento. Vino biologico, "OGM free" e vegano, prodotto senza l'utilizzo di sostanze di origine animale

COLORE: Giallo paglierino tenue con luminosi riflessi verdognoli. Spuma cremosa e consistente. Perlage finissimo e persistente

PROFUMO: Delicato ed elegante, si racconta con gli aromi floreali del gelsomino che si intrecciano a freschissimi riflessi agrumati

SAPORE: Cremoso, con perlage finissimo, si esprime sapido con chiari richiami alla buccia di agrumi verdi e gialli. La struttura è lieve, l'equilibrio perfetto, la persistenza lunga ed intrigante

ABBINAMENTI: Aperitivi, antipasti di mare, pasta al pesto, risotto alla milanese, pesce fritto, baccalà, burrata, ricotta, asparagi

SERVIZIO: A 8/10 °C

GRADAZIONE ALCOLICA

11%

ZUCCHERI RESIDUI

12 g/lt

ACIDITÀ TOTALE

6 g/lt

born to be **ORGANIC**

