



PROSECCO FRIZZANTE D.O.C. SCREWCAP

DESCRIZIONE

Vino bianco frizzante

VARIETÀ

100% Glera

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino tenue con sfumature tendenti al verde.

Profuma di fiori bianchi e sentori fruttati tra i quali domina la mela Golden.

Al palato sorprenderà con una "carbonica" cremosa e vellutata.

Al gusto è piacevolmente acidulo ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Versatile.

Eccellente come aperitivo il Prosecco Frizzante Villa Aganoor può essere miscelato con Seltz una goccia di liquore per creare il famoso Spritz!

Si accompagna bene con gli insaccati, pesce fritto, prosciutto e "Sashimi vegano".

Temperatura di servizio: 6°-8° C.

VENDEMMIA

Settembre

GRADO ALCOLICO

11% vol. Residuo zuccherino : 10 g/l

PRESSURE

2.0 / 2.5 bar

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve per separare il mosto dalle bucce.

Dopo la decantazione statica dei mosti inizia la prima fermentazione a temperatura controllata (16°-18°) con lieviti selezionati in serbatoi di acciaio inox.

La seconda fermentazione, detta anche Presa di spuma, avviene in serbatoi di acciaio inox pressurizzati.

CONSUMO CONSIGLIATO

Entro l'anno dall'imbottigliamento.