



# Prosecco

## DOC

*Denominazione di origine controllata*



**Albfiorita**

# Prosecco DOC

*Denominazione di origine controllata*



**Varietà:** Glera



**Denominazione:** DOC  
Prosecco



**Alcol:** 11,5 %



**Produzione:** 180 quintali per  
ettaro



**Tipologia:** Spumante Extra Dry



**Rifermentazione:** in autoclave  
per circa 40 giorni



## Coltiviamo la nostra uva Glera in un piccolo terreno in conversione biologica.

Dopo la prima fermentazione, portiamo il Prosecco a Valdobbiadene dove viene spumantizzato. La rifermentazione lenta, condotta a basse temperature, crea un perlage molto fine e persistente.

L'imbottigliamento avviene più volte l'anno per avere un prodotto sempre fresco e genuino. Nell'aroma si riconoscono i tipici sentori di mela verde, in bocca l'acidità e la morbidezza sono ben bilanciate, il risultato è un vino fruttato, fresco ed elegante. E' perfetto per un aperitivo, ma la sua versatilità fa sì che accompagni bene tutti i piatti, in particolar modo quelli a base di pesce.