



Prosecco D.O.C. Frizzante
Ca' del Doge



Aperitivo d'eccellenza: vellutato,
fresco, fruttato e brioso. Gradevoli le
note fruttate che si ritrovano
all'assaggio.

Tasting notes

Aperitivo d'eccellenza: vellutato, fresco, fruttato e brioso.

Gradevoli le note fruttate che si ritrovano all'assaggio.

Vitigno

Glera dall'85% al 100%, inoltre possono concorrere, come previsto dal disciplinare fino ad un massimo del 15% i seguenti vitigni chardonnay, pinot bianco, pinot grigio, pinot nero vinificato in bianco, verdiso, bianchetta trevigiana, perera e glera lunga qualora coltivati in ambito aziendale.

Provenienza

le province di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per la regione Veneto, e le province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine per la regione Friuli Venezia Giulia.

Vinificazione

uve selezionate e sane, soffice spremitura e vinificazione in bianco, spumantizzazione di 4 giorni in vasche d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica a temperatura controllata, il vino viene filtrato e travasato con tecnica isobarica per poi essere imbottigliato e messo in commercio.

Colore

giallo paglierino scarico.

Profumo

gradevole, leggero, fine, delicato e persistente, fruttato con caratteristico profumo di mela golden.

Sapore

vellutato, fresco, fruttato e brioso, leggero e scorrevole, con un perlage fine, di corpo, armonico, ottima acidità ed alcool, ottima la persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Gradazione alcolica

11% vol.

Temperatura di servizio ottimale

6-8°C

Conservazione ed invecchiamento

in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10°/12°C. Si consiglia di berlo giovane.

Affinità gastronomiche

classico aperitivo Veneto, ideale a tavola con tutti gli antipasti a base di salumi, insaccati, insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche, pesci bolliti ,grigliati e frittore miste con polenta.

Confezione

bottiglia emiliana tappo raso da 75 cl. scatole da 6.