

CILLA

COLLI EUGANEI DOC PROSECCO BRUT



Vitigno: Glera 100%

Formato bottiglia: 0,75 lt

Zona di produzione: Baone - Sud Colli Euganei

Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare

Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica, calcareo misto argilloso

Sistema di allevamento: Guyot, Sylvoz

Resa per ettaro: 80-90 qli/ha

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte e protezione dai rischi di ossidazione.

Affinamento: fermentazione a temperatura controllata.

Presca di spuma: rifermentazione in autoclave con metodo Martinotti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: intenso e aromatico con note di fiori bianchi e sentori di speziato mediterraneo.

Gusto: fresco, asciutto su fondo sapido.

Abbinamenti: ideale come aperitivo o per accompagnare i primi piatti leggeri, ottimo a tutti i pasti con portate di pesce.

Temperatura di servizio: 6°-8°

Gradazione alcolica: 11%

