

CANTINA ORZAIA



Vitigno

Uve: Glera 100%

Denominazione: Doc Prosecco

Sistema di allevamento: Sylvoz

Terreno: Medio impasto/ ricco di scheletro

Epoca di vendemmia: Inizio settembre



Fermentazione a temperatura controllata per mantenere intatti i profumi varietali delle uve. Il vino successivamente viene sottoposto a presa di spuma tramite metodo Charmat lungo, in cui la seconda fermentazione avviene in autoclave. Il vino matura per circa cinque mesi in autoclave, per arricchirsi di complessità e per garantire una spuma fine e persistente



Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: Al naso si esprimono delicati aromi di frutta fresca, in particolare mela verde, pera e agrumi, con leggere note floreali di glicine e acacia.

Gusto: Fresco e armonico, con una piacevole acidità e una leggera sapidità. Il perlage è fine e persistente, con una buona struttura che lo rende piacevole e molto equilibrato.

Temperatura di servizio: 6°C

