

LonTa





PROSECCO

Vigneti:

Area D.O.C. Prosecco
Bassano del Grappa: località Angarano

Natura dei terreni:

Colline vulcaniche e pendii calcarei di
origine morenica

Uvaggio:

Glera 100 %

Vendemmia:

Raccolta rigorosamente manuale di uva
sana e matura prodotta in un vigneto
allevato a spalliera tradizionale

Vinificazione:

Uva pigiata e diraspata con separazione del
mosto dalle bucce con pressatura soffice
Fermentazione alcolica in serbatoi inox
Durata della fermentazione: 12 - 15 giorni

Elaborazione:

In autoclave con metodo Charmat
con ceppi di lievito selezionati

Gradazione alcolica:

12 % vol

Imbottigliamento:

Febbraio - Marzo

Produzione:

15000 bottiglie da 750 ml

Caratteristiche del vino:

Colore: giallo paglierino scarico
Profumo: gradevoli aromi di mela e pera con leggere note speziate
Sapore: palato caratteristico con sentori di mela e sfumature
vanigliate, di buona acidità e molto fruttato
e lungamente persistente nel finale.

Azienda Agricola
Vigneto Due Santi

di Zonta - ssa

Viale Asiago, 174
36061 Bassano del Grappa [VI] - Italia
Tel e Fax 0424 502074
email: info@vignetoduesanti.it