

lonta





PROSECCO

Vigneti:

Area D.O.C. Prosecco

Varietà di uve:

Glera e altre varietà a
bacca bianca complementari

Vinificazione:

Uva pigiata e diraspata con separazione del mosto
dalle bucce con pressatura soffice

Fermentazione alcolica in serbatoi inox

Elaborazione:

In autoclave con metodo Charmat
e con ceppi di lievito selezionati

Affinamento:

2 mesi in bottiglia

Imbottigliamento:

Maggio - Settembre

Caratteristiche del vino:

Colore: giallo paglierino scarico

Profumo: gradevoli aromi di mela con leggere note speziate

Sapore: palato caratteristico con sentori di mela
e sfumature vanigliate, di buona acidità e molto fruttato
e 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

Visite in cantina previo appuntamento telefonico
dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle 18.30 e il sabato dalle ore 8.00 alle 12.00