

lonta





## PROSECCO

### **Vigneti:**

Area D.O.C. Prosecco

### **Natura dei terreni:**

Colline vulcaniche e pendii calcarei di origine morenica

### **Varietà di uve:**

Glera e altre varietà a bacca bianca complementari

### **Vendemmia:**

Raccolta di uva sana e matura

### **Vinificazione:**

Uva pigiata e diraspata con separazione del mosto dalle bucce con pressatura soffice  
Fermentazione alcolica in serbatoi inox

### **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](mailto: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