



Prosecco Doc Brut

Crocantezza e freschezza al palato con sentori di frutta bianca all'olfatto, sentori di pera tostata e cedro spiccano sul finale con una persistenza di lineare sviluppo.

Dal carattere sofisticato, nato in montagna, e quindi concreto presenta una struttura e vivacità dove la sua fresca acidità ci invita ad una beva continua.

ZONA DI PRODUZIONE:

Tenuta Cor – Belluno – 400 mt
sopra il livello del mare

VITIGNO: 100% Glera

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Cappuccina modificata

VENDEMMIA:

10 - 15 Settembre

RESA: 135 quintali per ettaro

TECNOLOGIA ADOTTATA:

Vinificazione in bianco con
pressatura soffice decantazione
statica e fermentazione
a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA E AFFINAMENTO:

Rifermentazione in grande
recipiente “metodo Charmat/
Martinotti” per minimo 90 giorni

ALCOL: 11 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 8 g/l

ACIDITÀ: 5,8 g/l

PRESSIONE: 4,9 atm

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e
asciutto, bottiglie verticali

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 °C

PERLAGE E SPUMA: Fine e persistente

PROFUMO: Note di agrumi, acacia
e pera

GUSTO: Asciutto e sapido, morbida
la beva

ABBINAMENTI: Branzino al sale



leRughe