



PROSECCO SPUMANTE DOCG BRUT



VITIGNO DI ORIGINE: Glera

ZONA DI PRODUZIONE: Corbanese (frazione di Tarzo) 152 m s.l.m. e Ogliano (frazione di Conegliano) 152 m s.l.m.

TIPO DI TERRENO: Medio impasto tendente all'argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: A filare con potatura Sylvoz e Doppio Capovolto

SESTO DI IMPIANTO: Da mt 2.80 x 1.25 a 2.80 x 1.00

EPOCA DI VENDEMMIA: 15 settembre – 10 ottobre

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, sgrondo del mosto fiore e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

SPUMANTIZZAZIONE: In autoclave con metodo Charmat a circa 17°C con durata di 50 giorni.

CARATTERISTICHE: Colore giallo paglierino scarico con perlage persistente e minuto; profumo Intenso fine e fruttato con sentore di mela Golden e di pera su fondo floreale; sapore fresco, secco e ben equilibrato con buona persistenza aromatica.

ABBINAMENTI: Classico vino da antipasti a base di pesce e salumi non troppo affumicati o grassi. Ottimo con primi piatti estivi, come pasta e risotti di verdure o salse leggere. Accompagna con leggerezza tutto il pasto fino ai secondi piatti di pesce al vapore o crudo, alle carni bianche alla griglia e contorni di verdure stufate o fresche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Temperatura di 6 – 8 °C.

Azienda Vitivinicola Buffon Giorgio - Di Buffon Querino e Cleris
Società Agricola S. S.

via Ferrovia 18, 31020 Castello Roganzuolo - San Fior (TV) Tel: 0438.400624 - Fax: 0438.405639 - e-mail: buffonq@tiscalinet.it