



# PROSECCO DOC

**Uva:** 100% Glera

**Vigneto:** vigneto nel cuore del Parco dei Colli Euganei, terroir di origine vulcanica ricco di marna e trachite. Vigneti a guyot

**Vendemmia:** Raccolta a mano ad inizio Settembre

**Vinificazione:** Pressatura soffice e fermentazione in acciaio. Presa di spuma per 90 giorni seguita da 20 giorni sui propri lieviti con movimentazioni giornaliere, per arricchire il corpo, esaltandone profumi e struttura.

## Dettagli:

annata: 2021

alcool: 12%

acidità totale: 5,3 g/l

residuo zuccherino: 8-10 g/l

so2: 75 mg/l

**Abbinamento:** vino perfetto per con i cicchetti e polpette serviti al banco della nostra osteria preferita

**Perché ci piace:** La mineralità del suolo si unisce ad aromi vivaci ed una bollicina fine e divertente.



# PROSECCO DOC

**Grapes:** 100% Glera

**Vineyard:** vineyards on volcanic soil rich of limestone and trachyte in “Colli Euganei” Natural Park. We use guyot training system

**Harvest:** harvest by hand at the beginning of September

**Vinification:** soft pressing and double fermentation in tanks for 90 days + 20 days on lees

## **Details:**

vintage: 2021

alcohol: 12%

total acidity: 5,3 g/l

residual sugar: 8-10 g/l

so<sub>2</sub>: 75 mg/l

**Food:** we love it with “cicchetti” and meatballs at the counter of our favorite osteria

**Why we love it:** The minerality of the soil perfectly combines with rich aromas and a fine & persistent mousse.