



GRAVE DI STECCA

GRAVE DI STECCA BRUT

VARIETA' E PROVENIENZA UVE 100% Glera (tradizionalmente chiamato Prosecco), proveniente da un vigneto di antiche origini, denominato "Grave di Stecca", un *clos* sulle pendici delle Prealpi e ubicato a pochi passi dal centro del paese.

Esposto a sud, e in parte schermato da un ampio parco, gode di un particolare microclima.

TECNICA DI VINIFICAZIONE Ottenuto con la seconda fermentazione in autoclave, metodo charmat.

TIPOLOGIA Brut.

COLORE Giallo paglierino, brillante. Bollicine fitte e dalla dolce mobilità.

PROFUMO Profumissimo di salvia, con sentori di frutta fresca.

SAPORE Molto secco con una sensazione iniziale piacevolmente asciutta. Cresce poi con una setosità in cui si manifesta tutto l'aroma di frutta variegata. Buona la persistenza, grande la piacevolezza e di ottima beva.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo, ma pensato per il tutto pasto. Sicuramente un Brut da godere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6° – 8° C.

