

BALAN
PROSECCO BRUT DOC (Denominación de origen controlada)

PAÍS PRODUCTIVO: Italia | Veneto

Varios viñedos del área de DOC,

Suelo: diferentes profundidades dependiendo de la pendiente. Las raíces de la vid penetra más fácilmente donde el viñedo es menos profundo. Las partes de los viñedos más inclinadas tienen un predominio de rocas, lo que dificulta el desarrollo de la vid.

VARIEDAD DE UVA: 100% Prosecco, también conocido como Glera

SISTEMA DE CULTIVO: Sylvoz e Guyot.

TÉCNICA DE VINIFICACIÓN:

La cosecha se realiza a mediados de septiembre, las uvas se prensan suavemente, el mosto se toma a bajas temperaturas y la maceración se realiza con una temperatura fría controlada, para una mejor extracción de aromas. Método Charmat para la segunda fermentación, durante 50 días o más.

NOTAS DE SABOR:

Color amarillo suave Aroma floral típico de flores de acacia y glicina, con notas de miel y plátano. La fuerte acidez da frescura, mientras que las burbujas son aterciopeladas y sedosas en la boca.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 ° - 8 ° C.

