MASOTTINA
CONEGLIANO

CALMAGGIORE Brut

Prosecco DOC
Treviso

Vitigno: 100% Glera.

Vendemmia: settembre.

Vinificazione: sfruttando la gravità. In assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata di 15°C - 18°C; la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente durano un mese, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 14 - 13°C. Affina circa un mese prima di essere messo in commercio.

Note di degustazione: colore giallo paglierino tenue con riflessi verde giada. Il perlage è fine e persistente. Al naso, inizialmente, ricorda sentori di agrumi, quali limone, pompelmo e cedro, poi, emerge nettamente la mela nelle sue varie sfumature. In bocca è fresco ed elegante, cremoso e avvolgente. Il finale richiama le piacevoli note olfattive di agrumi e frutta matura.

Pressione in bottiglia: 5,0 atm
Residuo zuccherino: 10 g/l
Alcool: 11%
Temperatura di servizio: 6 - 8 °C
Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L