

Svinando

ACQUISTATO IL

Prosecco Spumante Brut DOC





Il Prosecco con la P maiuscola

Il Natale è alle porte e in frigo non può mancare qualche bottiglia di buon Prosecco. Oggi ti proponiamo il Brut di Ca? Bolani, inconfondibile con le sue piacevoli note di mela verde e freschissimo: la bottiglia giusta per festeggiare in famiglia e con amici!

Cà Bolani, azienda simbolo nella storia del Prosecco, vocata alla ecosostenibilità. La cantina, dotata di moderni sistemi di produzione e vinificazione, è stata progettata secondo criteri ecosostenibili e vanta un moderno impianto fotovoltaico che ne copre il 20% del fabbisogno energetico. Un?azienda storica ma molto moderna, che utilizza tecnologie all'avanguardia per garantire l?imbottigliamento di vini di alta qualità: microfiltrazione dei vini, riempimento isobarico, utilizzo dell?azoto quale gas inerte a garanzia del perfetto passaggio dei vini in bottiglia. Nei suoi 600 ettari di vigna vengono coltivati con risultati eccellenti vitigni autoctoni e internazionali, e l?azienda vanta una gamma di vini di grande qualità.

La Vigna

Terreno Argilloso-Sabbioso
Esposizione Nord-sud, 2m s.l.m.

Allevamento Doppio archetto

Densità imp. 3800 ceppi per ettaro

II Vino

Tipologia

Provenienza Friuli-Venezia Giulia

Uve Glera 100%

Gradazione 11% vol. **Temp. Servizio** 5-7°

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Perfetto con l?aperitivo, ma anche a tutto pasto

Vinificazione Le uve Glera sono sottoposte ad una soffice pressatura ed il mosto viene mantenuto a 0° C fino al momento della

spumantizzazione, la quale avviene in autoclavi di acciaio inox secondo il metodo Charmat.

Sensazioni Molto profumato fresco, con accenni di mela verde e una effervescenza equilibrata