

ARGEO

PROSECCO
DOC (TV) BRUT

La sua straordinaria limpidezza permette di apprezzarne il colore paglierino scarico e il perlage minuto, ricco e persistente. I sentori fruttati e floreali del profumo sono complessi e variegati, dove domina la mela gialla. In bocca è equilibrato, delicato e poco alcolico, con lungo e persistente finale.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).

Collocazione geografica: sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici, nella parte nord della provincia di Treviso.

Periodo di vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16°C; presa di spuma nella primavera successiva alla vendemmia, per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14 - 15 °C.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 12 g/l ca.

Alcool: 11%.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo, si accompagna assai bene agli antipasti e ai primi piatti leggeri a base di verdure.

Formati disponibili: 0,20 L - 0,75 L - 1,5 L.




RUGGERI
VALDOBBIADENE