

PIRGOS

Prosecco



VARIETÀ DELLE UVE

Glera

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Questo spumante intensamente fruttato è il frutto di un'arte raffinata maturata nel segmento delle bollicine. L'intero processo di vinificazione e presa di spuma si svolge nel pieno rispetto delle tecniche tradizionali ed è finalizzato a mantenere inalterate tutte le caratteristiche di freschezza e suadente vivacità delle uve che compongono la cuvée. Dopo la pressatura soffice delle uve, il mosto viene immediatamente raffreddato e fatto fermentare ad una temperatura non superiore ai 17 °C. Successivamente il vino viene travasato e stoccato in serbatoi d'acciaio. La presa di spuma ha luogo in autoclave con l'utilizzo di lieviti selezionati varietali, seguendo i dettami del metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino di colore giallo paglierino tenue reso cristallino dal perlage fine e persistente. Aromaticamente fruttato con evidenti sentori di pera e frutta a polpa bianca, è in egual misura floreale con profumo di fiori a petalo bianco. Il suo bouquet fine e delicato è ben supportato da una giusta sapidità e freschezza al palato. Una carbonica cremosa e vellutata in bocca dà un giusto equilibrio gusto-olfattivo e una suadente sensazione di vivacità.

GRADAZIONE ALCOLICA

11%



LENTO
Viticoltori in Calabria