



**CAMPE DHEI**

**PROSECCO**

DOC

Millesimato Brut

**NOME DEL VINO**

Prosecco  
Denominazione di Origine Controllata

**TIPO DI VINO**

Vino Spumante Brut Millesimato

**COLLOCAZIONE DEI VIGNETI**

Regione Veneto, provincia di Treviso

**GIACITURA E TIPO DI TERRENO**

I vigneti si estendono nell'area dedicata alla DOC in terreni di medio impasto. Qui il clima è ottimale per la crescita di questa varietà. I freddi venti invernali, provenienti da nord, vengono mitigati dalle Prealpi Venete. Le piogge estive invece consentono una florida maturazione dell'uva

**VARIETÀ DI UVA**

Glera

**TENORE ALCOLICO**

11% vol.

**ZUCCHERI**

11 g/l

**ACIDITÀ**

6 g/l

**PROCESSO DI VINIFICAZIONE**

Il Prosecco Millesimato deve la propria tipicità ad uve provenienti da vigneti sapientemente condotti. Seguono poi processi che ne preservino le note caratteristiche come la pressatura soffice e una fermentazione condotta a 16 °C a cui segue una seconda presa di spuma con metodo Charmat

**CAPACITÀ**

0,75 lt.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6-8 °C

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra i 15 e i 20 °C

**COLORE**

Prezioso giallo tenue con riflessi verdognoli, arricchito da un perlage fine ed elegante

**PROFUMO**

Dal calice si elevano raffinati sentori di mela verde accompagnati da note esotiche di agrumi e glicine bianco. A completamento di questo intrigante bouquet interviene il muschio bianco con il sua delicata sfumatura aromatica

**SAPORE**

Al palato è fresco ed equilibrato, acidità e mineralità sono perfettamente bilanciate. La declinazione Brut rende questo Spumante molto moderno e sofisticato

**ABBINAMENTI**

Ideale per l'apertura del pranzo abbinato a crudità di verdure o con risotti gourmet. Viene proposto con piatti di pesce marinato e fresche insalate di mare. Stupisce con le carni bianche interpretate con delicatezza come le scaloppine al limone o i bocconcini di tacchino ai funghi