



Le Prate del Cavaliere Frizzante



origine uve	vigneti della famiglia
uve	Glera e biotipi locali
sistema di allevamento	Cappuccina, Guyot doppio
vendemmia	settembre, fatta a mano
vinificazione	pressatura soffice e decantazione statica
prima fermentazione	in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati
affinamento in vasca	acciaio e cemento da 30 a 180 giorni
seconda fermentazione	metodo charmat
affinamento in bottiglia	da 30 a 90 giorni
alcol	11,00 % vol.
zuccheri	8 - 10 g/l
acidità	5,20 - 5,60 g/l
perlage	fine e piacevolmente persistente
spuma	cremosa e piena
gusto	colore giallo paglierino brillante con riflessi verdi. Aroma che ricorda i fiori della zona collinare, come la acacia e il tiglio, con una nota finale di frutta, pesca e mela. Gusto dinamico e fresco, l'aromaticità è sostenuta da una componente minerale importante.
temperatura di servizio	5 / 7 °C
conservazione	massimo consigliato 18 mesi a 20°C in posizione verticale