



Prosecco D.O.C.

TIPO DI TERRENO – Ghiaioso, alluvionale

VITIGNO – 100% Prosecco

FORMA DI ALLEVAMENTO – Doppio capovolto

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata nei vigneti dell'Azienda Agricola Villa Chiòpris, con selezione degli acini migliori. Pulitura del mosto per decantazione a freddo per la base spumante. La fermentazione viene condotta a bassa temperatura. Terminata la fermentazione, il prodotto viene filtrato e posto in autoclave spumantizzato ad una temperatura controllata da 14°C a 3°C. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento ed ulteriore periodo di affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Di colore giallo paglierino, perlage fine e vivace. Profumo tipico, armonico e fruttato. Sapore fruttato, vagamente aromatico e vivace.

ABBINAMENTI – Particolarmente adatto per il fuori pasto e come aperitivo, ottimo con antipasti leggeri, primi o secondi di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 6-8°C.





Prosecco

D.O.C.

VINEYARD – Located in the municipalities of Chiopris-Viscone and San Giovanni al Natisone

KIND OF GROUND – Gravelly, alluvial

GRAPE – 100% Prosecco

TYPE OF CULTIVATION – Double inverted

VINIFICATION AND REFINING – The harvest is carried out in the vineyards of Villa Chiòpris Agricultural Company, selecting the best grapes. The must is clarified by cold decantation for the sparkling wine base. Fermentation is conducted at a low temperature. Once fermentation is complete, the product is filtered and placed in a pressure tank for sparkling at a controlled temperature from 14°C to 3°C. After this period, bottling is performed followed by an additional aging period in the bottle before the wine begins to be distributed.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Light straw yellow in color, with fine and perlage. Typical, harmonious, and fruity aroma. Fruity taste, vaguely aromatic and lively.

DRINK WITH – Particularly suitable for outside meals and as an aperitif, excellent with light appetizers, fish-based first courses or main courses.

SERVE AT – 6-8°C.

