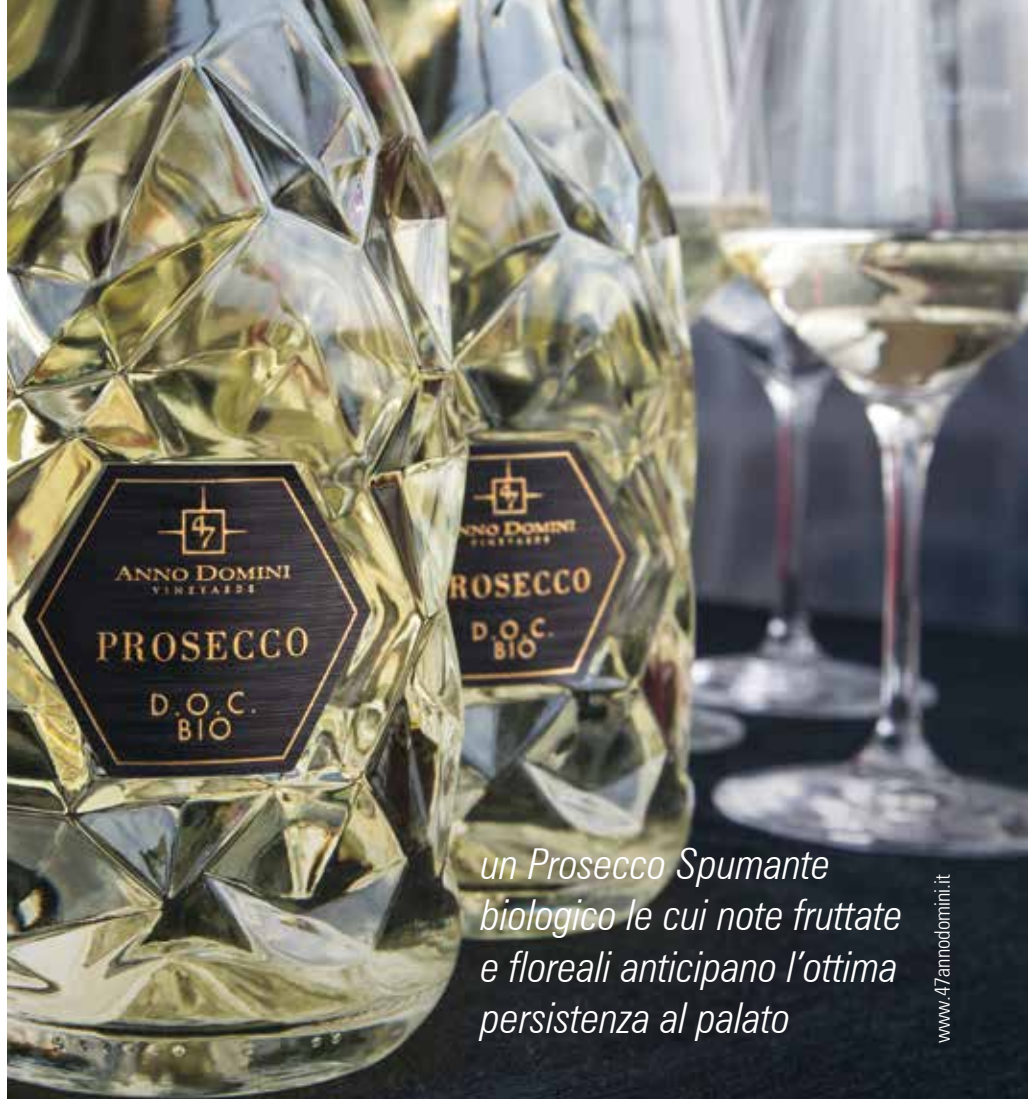




ANNO DOMINI
VINEYARDS



Prosecco D.O.C. Spumante
Extra Dry Bio Vegan



*un Prosecco Spumante
biologico le cui note fruttate
e floreali anticipano l'ottima
persistenza al palato*

Denominazione

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Bio Vegan Millesimato

Vitigno

Glera dall'85% al 100%, inoltre possono concorrere, come previsto dal disciplinare sino ad un massimo del 15% i seguenti vitigni Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio.

Provenienza

le Province di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per la Regione Veneto e le Province di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine per la Regione Friuli Venezia Giulia.

Vinificazione

da una attenta vendemmia le uve Bio-Vegan di Glera entrano in cantina dove vengono ammostate, nel mosto così ottenuto avviene la prima fermentazione a cui seguono i travasi per rendere limpido in vino che in seguito diverrà spumante (effervescente) con la fase di presa di spuma.

Presa di spuma

al vino definito "base", vengono aggiunti gli zuccheri necessari alla presa di spuma viene posto in autoclave dove avviene la seconda fermentazione per raggiungere la sovrappressione desiderata, da questo momento nasce il Prosecco D.O.C. Spumante Bio-Vegan della 47 Anno Domini.

Conservazione e invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio, la massima freschezza aromatica viene espressa nel primo anno di imbottigliamento.

Colore

giallo paglierino, perlage fine e persistente.

Profumo

profumi schietti, netti, eleganti con una buona presenza di note fruttate e floreali.

Sapore

piacevole la prolungata sensazione tattile della anidride carbonica, a cui segue una piacevole armonia ben bilanciata con l'acidità e la parte zuccherina, ottima la lunghezza e la persistenza.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche

ottimo da solo come aperitivo con piatti di pesce. Può accompagnare le paste e i risotti in particolare a base di verdure e le carni bianche.

Confezione

bottiglie personalizzate da 75 cl. scatole da 6.



AWARDS



2019
International Organic
Wine Award
SILVER MEDAL



2019
Berliner Wein
Trophy
GOLD MEDAL



2019
Concours Mundus
Vini Meiningen
SILVER MEDAL

