



BOSCO DELLE FATE PROSECCO D.O.C.

Origine del nome: questo vino nasce da cinque piccoli appezzamenti protetti da un bosco fiabesco e leggendario.

Classificazione: Prosecco D.O.C.

Tipologia: frizzante

Vitigno: Glera, vigneto storico con alcuni ceppi di oltre 60 anni.

Terreno: collinare con dolci pendii, di origine morenica, eterogeneo, di medio impasto, prevalentemente argilloso, scheletro assente, permeabile.

Altitudine: 150 m. s.l.m.

Resa ettaro: 13,5 t

Clima: moderatamente continentale, inverni rigidi ed estati molto soleggiate, ventilate e mai afose.

Vendemmia: metà settembre, esclusivamente a mano in cassetta.

Vinificazione: pigiatura soffice di grappoli interi, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Presatura di spuma: in autoclave di acciaio, affinamento di oltre 30gg.

Alcol: 11.50%

Residuo zuccherino: 11 g/l

Pressione: 2.50 bar

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Calice consigliato: calice da vino bianco, tulipano.

Conservazione: in luogo fresco, asciutto, ventilato lontano da fonti di luce e di calore.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: giallo paglierino tenue, spuma invitante e perlage fine.

Olfatto: note di mela acacia glicine. Note vegetali unite a toni minerali, sul finale timidi toni di frutta a polpa bianca.

Gusto: mela verde, glicine, fiori di sambuco e leggere note agrumate. Fresco e bilanciato esprime una delicata morbidezza.

Abbinamento: stuzzichini di pesce, canapè al prosciutto, tagliolini con asparagi, tagliere di formaggi mediamente stagionati, crostini rustici di polenta.

Formati disponibili: 0,75

Come indicare nella lista dei vini: MONTESEL prosecco DOC "BOSCO DELLE FATE"