



CASABACCICHETTO

PROSECCO DOC BRUT

*“Scenario collinare sereno, il Castello a sorvegliarlo pacato”
Si dice che nei bei posti nasca il buon vino ...e noi non abbiamo dubbi!*

Prosecco DOC Treviso	Brut	100% Glera	11,5% Vol
----------------------	-------------	------------	-----------



Ponte di Piave, via Salute



Il terreno presenta una composizione mista di marna, calcari argillosi, arenaria marina e argilla grezza.



Il clima fresco e ventilato della zona porta ad una maturazione tardiva garantendo così profumi e freschezza organolettica.



Pressatura delicata con leggera macerazione pellicolare.
Decantazione statica a freddo dopo 48 ore.
Fermentazione in acciaio a freddo sui 18 °C.
Sosta in vasca dopo due travasi.



Spumante fine, fresco ed elegante.
Perlage cremoso.
Aromi tipici del prosecco di collina: mela verde e fiori di campo.
In bocca equilibrato, esprime la sua freschezza con eleganza.



Ideale come aperitivo.
Il suo equilibrio lo rende adatto anche a pasteggiare, soprattutto con antipasti a base di pesce.



Temperatura di servizio consigliata
8 °C