

Просеко Брут Арджео DOC

Prosecco Brut Argeo DOC



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Венето, Тревизо
Винарна	Руджери

Технически данни

Сортов състав	Глера
Вид	Пенливо бяло вино, Брут
Разфасовки	200 мл, 750 мл, 1.5 л
Затваряне	Технически корк

Винификация	Първата ферментация протича без контакт с ципите при контролирана температура от 18 °C за около 8 дни. Следва бавна втора ферментация в големи херметизирани съдове при 14-15 °C. Налягане в бутилката е 5,5 атм. Остатъчна захар: 12 g/l.
-------------	--

Отлежаване	В големи херметизирани съдове и след това в бутилка за кратък период от време.
------------	--

Описание

Накратко	Гроздето се бере от лозя по хълмовете на първите склонове на Долмитите (не в равнината) в северната част на провинция Тревизо, което прави това Просеко Брут Арджео DOC от семейната винарна Руджери с изключително съотношение цена-качество.
----------	--

Дегустационни бележки	Светъл сламено-жълт цвят със зеленикави отблясъци с устойчиви перли. Букетът е елегантен и изпълнен с цветни нотки, които се допълват от характерните плодови нотки на сорта с наситен аромат на жълта ябълка. В устата виното е свежо, елегантно и балансирано, с дълъг плодов финал.
-----------------------	--

Съчетание с храна	Отлично като аперитив, както и с риба, ордьоври и предястия. Температура на сервиране: 5 - 7°C. Отворете непосредствено преди сервиране.
-------------------	--

Бележки

