

Linea Solicum

"Solicum" Velar - Sui lieviti

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Spumante caratterizzato da una tipica velatura data dalla presenza in bottiglia dei lieviti depositati che fungono da conservante per il vino che viene prodotto senza solforosa.

Codice prodotto	SPLI1	Varietà	100% Glera
Grado alcolico	11,5% vol.	Acidità totale	5,5 g/l
Zuccheri residui	0 g/l	Servire a	4-6° C
Vigneti	Vigneti selezionati della zona di Conegliano-Valdobbiadene.		
Vinificazione	In cantina, i grappoli raccolti a mano vengono pressati in modo soffice e una prima, lenta fermentazione a temperatura controllata ha poi inizio in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati.		
Descrizione	Segue una seconda fermentazione, la cosiddetta "presa di spuma", in bottiglia, con l'aggiunta di lieviti selezionati e zucchero.		
Colore	Giallo paglierino, dalla tipica velatura.		
Bouquet	Intense note agrumate e di frutta gialla, accompagnate da ricordi di crosta di pane, frutta secca e lievito. Col tempo risaltano profumi più complessi e speziati, grazie al contatto prolungato coi lieviti.		
Gusto	Fresco e fruttato. Finale sapido e leggermente amaricante, con una buona sensazione minerale.		
Abbinamenti	Ottimo con salumi e formaggi, nonché con carni bianche, piatti di pesce, pizza e risotti con sughi saporiti alle verdure.		
Formati	0.75 L		

