



ANTICHE TERRE[®]
VENETE

www.anticheterrevenete.it



PROSECCO AMORE SPUMANTE EXTRA DRY

CLASSIFICAZIONE. Prosecco D.O.C.

UVAGGIO. 100% uva Glera.

PRESENTAZIONE DEL VINO. Con il Prosecco Amore abbiamo voluto richiamare la gamma delle nostre tre bottiglie Amore, e creare un edizione speciale del prosecco, il Prosecco Amore.

Il cuore in rilievo è il dettaglio che caratterizza queste bottiglie, e con la scelta del colore azzurro abbiamo voluto esaltare il cielo e i sentimenti connessi all'amore, come l'immaginazione, la spensieratezza e la voglia di sognare.

VIGNETI. Vino ottonuto da un'accurata selezione di uva glera, varietà nativa italiana. La coltivazione è Guyot e Sylvoz. Il numero di viti per ettaro è tra 3500/4000.

VINIFICAZIONE. Vinificazione bianca. La prima fermentazione avviene all'interno di serbatoi d'acciaio a temperatura controllata dove vengono aggiunti i lieviti selezionati. Successivamente avviene una rifermentazione a bassa temperatura all'interno di autoclavi, che regala al vino un classico perlage.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 11,5%.

ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO. 5.4 grammi per litro.

COLORE. Giallo tenue e paglierino con riflessi verdastri.

AROMA. Intenso, fruttato con un ricco profumo di mele, limone e uva, e aromi di glicini in fiore e fiore d'acaccia.

GUSTO. Ha un sapore che lascia al palato freschezza, equilibrata dal corpo armonioso. Il perlage è lento, fine e persistente.

SERVIZIO. Servire a 6-8 C.

ABBINAMENTI. L'aperitivo italiano! Ideale insieme al pesce crudo e le ostriche, e per occasioni importanti.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13