

# ARGEO

## PROSECCO D.O.C. BRUT

ITA

Ha colore paglierino scarico con riflessi verdolini, perfetta limpidezza traversata da perlage minuto, ricco e persistente. Il profumo è franco ed elegante caratterizzato da sentori floreali che si fondono in un complesso armonico tipicamente fruttato con intensi aromi che ricordano la mela golden. In bocca è fresco, delicato, equilibrato e leggero di alcol con lungo finale fruttato. Perfetto come aperitivo, ideale con il pesce, si accompagna assai bene agli antipasti e ai primi leggeri.

<b>Uve da cui è prodotto</b>	Glera (tradizionalmente chiamata Prosecco) con piccole quantità di Verdiso e Perera.
<b>Collocazione geografica</b>	Sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici, nella parte nord della provincia di Treviso.
<b>Periodo di vendemmia</b>	Seconda metà di settembre.
<b>Vinificazione</b>	In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 18°C, per circa 8 giorni.
<b>Presenza di spuma</b>	Per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 12-14°C. Pressione in bottiglia: 5 atm. circa.
<b>Temperatura di servizio</b>	5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.
<b>Residuo zuccherino</b>	Circa 12 g/l.

ENG

Very pale straw yellow with greenish glints, perfect clarity with abundant, persistent, fine perlage. The fresh, elegant bouquet offers flowery sensations merging into a typically fruity harmonious complexity with intense aromas reminiscent of golden apple. Fresh, delicate, balanced on the palate and light in alcohol with a long fruity finish. Perfect as an aperitif, ideal with fish, it goes extremely well with hors-d'oeuvres and light first courses.

<b>Grape Varieties</b>	Glera (traditionally called Prosecco), with small quantities of Verdiso and Perera.
<b>Geographical Location</b>	On the hills of the first Dolomitic ridges, in the northern part of the Province of Treviso.
<b>Harvest Period</b>	The second part of September.
<b>Vinification</b>	White vinification, that is to say without the skins, at a controlled temperature of 18°C (64,4°F), for approx. 8 days. Pressure behind the cork: approx. 5 atm
<b>Taking on of the Sparkle</b>	Through slow refermentation in large sealed tanks at 12-14°C (approx. 54-57°F).
<b>Serving Temperature</b>	5-7°C (approx. 41-45°F), uncorking the bottle just before serving.
<b>Residual Sugar</b>	About 12 gr/Ltr.

