



ARGEO PROSECCO D.O.C. BRUT

Ha colore paglierino tenue 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 gialla. In bocca è fresco, delicato, equilibrato e leggero di alcol con lungo finale fruttato.

Vitigno: Glera.

Collocazione geografica: sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici, nella parte nord della provincia di Treviso.

Periodo di vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 18 °C, per circa 8 giorni; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 14-15 °C.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 12 g/l.

Alcool: 11%.

Temperatura di servizio: 5-7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo, ideale con il pesce, si accompagna assai bene agli antipasti e ai primi piatti leggeri.

Formati disponibili: 0,20 L - 0,75 L - 1,5 L.

This wine has a light straw colour with greenish hints and a perfect clarity criss-crossed by a minute, rich and persistent perlage. The bouquet is honest, elegant and filled with flowery hints which come together in a balanced whole alongside the variety's characteristic fruity notes with intense aromas recalling yellow apple. In the mouth it is fresh, delicate and balanced, lightly alcoholic with a long fruity finish.

Variety: Glera.

Location: on the hillsides of the first slopes of the Dolomite mountains, in the north of the Province of Treviso.

Harvest: September.

Vinification: off the skins at a controlled temperature of 18 °C for around 8 days. Slow second refermentation in large sealed vats at 14-15 °C.

Bottle pressure: 5.5 atm.

Sugar residue: 12 g/l.

Alcohol: 11%.

Serving temperature: 5-7 °C. Open immediately before serving.

Pairings: perfect as an aperitif and ideal with fish, this wine goes particularly well with hors d'oeuvres and light first courses.

Available sizes: 0.20 L - 0.75 L - 1.5L.