



SCARAZON PROSECCO D.O.C.

Origine del nome: nella nostra forma dialettale la “scaraza” è il tutore a sostegno della crescita delle giovani piante. Questo vino è prodotto unicamente dalle viti nei loro primi anni di produzione.

Classificazione: Prosecco DOC

Tipologia: Frizzante

Vitigno: Glera

Terreno: collinare, di origine morenica, eterogeneo, di medio impasto, prevalentemente argilloso, scheletro assente, permeabile.

Altitudine: 160 m. s.l.m.

Resa ettaro: 13,5 t

Clima: moderatamente continentale, inverni rigidi ed estati molto soleggiate, ventilate e mai afose.

Vendemmia: inizio settembre, esclusivamente a mano in cassetta.

Vinificazione: pigiatura soffice di grappoli interi, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Presatura di spuma: in autoclave di acciaio, affinamento di oltre 30gg.

Alcol: 11.50%

Residuo zuccherino: 7 g/l

Pressione: 1.20 bar

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Calice consigliato: calice da vino bianco, tulipano.

Conservazione: in luogo fresco, asciutto, ventilato lontano da fonti di luce e di calore.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: paglierino tenue, perlage delicato.

Olfatto: floreale con note di fiori di sambuco e mela, frutta bianca.

Gusto: spiccatamente fresco, sentori di fiori bianchi, vivaci note di mela, pera e mandorla, corpo agile.

Abbinamento: frittelle di sambuco, frittata di verdure dolci, spuntini pomeridiani, fusilli noci e ricotta.

Formati disponibili: 0,75

Come indicare nella lista dei vini: MONTESEL Prosecco DOC “SCARAZON”