

Lucchetta

CONEGLIANO - VALDOBBIADENE PROSECCO D.O.C.G

Frizzante

Uve

100% Glera della pregiata varietà *Balbi* prodotte sui terreni collinari dell'azienda utilizzando l'ottica della agricoltura ecosostenibile; vengono interamente raccolte a mano e direttamente conferite in cantina.

Vinificazione

Pressatura soffice di uva intera e decantazione statica, fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati; chiarifica del vino in modo naturale mediante travasi; presa di spuma in autoclave per 30 giorni secondo il metodo Martinotti e successivo imbottigliamento.

Tutto il processo di vinificazione viene condotto mediante l'ausilio del freddo in modo da preservare la fragranza e la genuinità del vino.

Contenuto alcolico

11°

Bottiglia

Spumante extral, tappo fungo in sughero.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, fruttato e floreale leggermente aromatico con sentori di mela golden, albicocca e glicine, armonico molto fresco e vivace.

Abbinamenti gastronomici

Aperitivo, antipasti, primi piatti leggeri, ben accompagna carni bianche, pesce e formaggi freschi.

Temperatura di servizio

6-8 °C

