



PROSECCO DOC MILLESIMATO

Spumante Extra Dry

Prosecco aromatico e delicato, ottenuto da una selezione delle migliori particelle produttive delle colline trevigiane della zona di Cordignano, Sarmede e Cappella Maggiore.

Si presenta nel bicchiere luminoso e brillante, dal perlage fine e dalla spuma abbondante ed evanescente. Ha profumo ampio e fruttato con netto sentore di mela golden, pesca e glicine. Evidenzia un grande equilibrio tra note aromatiche e freschezza. In bocca è morbido e fruttato, con buona pienezza e struttura, armonico ed elegante.

VIGNA: da uva Glera proveniente dalle colline di Cordignano, Sarmede e Cappella Maggiore con giacitura sud-sud ovest. Altitudine dei vigneti: tra i 120 e i 240 metri s.l.m.. Il sistema di allevamento è prevalentemente a Sylvoz con una densità di impianto media di 4000 piante per ettaro. La vendemmia viene effettuata manualmente alla metà di settembre e la resa media è di 90 hL/Ha. Il clima è temperato, con inverni freddi ed estati calde e con buona ventilazione. Notevole è l'escursione termica, specialmente nel periodo estivo.

VINIFICAZIONE: diraspatura e successiva pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica del mosto e successiva fermentazione a 18-20 °C. La spumantizzazione avviene secondo il metodo italiano, in autoclave d'acciaio della capacità di 100 hL in un tempo medio di circa due mesi.

BICCHIERE E SERVIZIO: servire a 6-8 °C in calice ampio da Prosecco.

ABBINAMENTI E EPOCA DI CONSUMO: il Prosecco Prima Cuvée è un eccellente aperitivo. La sua pienezza e struttura ne permettono l'accompagnamento con i primi piatti della tradizione italiana come antipasti e piatti a base di pesce e verdure. Si esprime al meglio nell'anno successivo alla vendemmia. Ben conservato evolve raggiungendo una buona complessità sia al naso che in bocca nei 2 anni successivi alla vendemmia.

Imballo:

Capacità	750 mL
Imballo	6 x scatola
Pallet 80x120	480 bottiglie per pallet 5 strati da 16 scatole per strato

PRIMA CUVÉE by BELLENDÀ
Via Giardino 90
31029 Vittorio Veneto TV
Italia
Tel. +39 0438 920025

Alcool	Zuccheri	Acidità totale	pH	Pressione	Estratto
11,30% vol.	16 g/L	5,30 g/L	3,19	6 bar	17,8 g/L