



Tenuta Civranetta

PROSECCO DOC BRUT



Uve	Glera
Gradazione alcolica	11% vol.
Zona di produzione	Mono-vigneto, entroterra veneziano, Veneto
Posizione	I vigneti si trovano nella vecchia tenuta di famiglia, la Tenuta Civranetta, nei pressi della laguna di Venezia
Sistema di allevamento	Sylvoz
Terreno	"Caranto", origine pleistocenica
Colore	Giallo paglierino tenue
Bouquet	Fresco, fruttato con sentori di mela Golden e fiori bianchi
Gusto	Fruttato e fragrante, dal palato fine ed elegante con spiccata sapidità e persistenza
Temperatura di servizio	6°-8° C
Abbinamenti	Fresco e fruttato, questo vino è ideale per l'aperitivo; da accompagnare ai frutti di mare e al pesce crudo o fritto. Si abbina molto bene ai formaggi leggeri e alle carni bianche

I grappoli di Glera di Tenuta Civranetta vengono nutriti da strati di "caranto", antica stratificazione pleistocenica composta da terreno compatto limoso-argilloso con noduli calcarei. Un paleosuolo ricco di mineralità che trasmette ad ogni singolo acino un complesso equilibrio aromatico. La vicinanza del mare e dei suoi venti, conferiscono alle uve una sapidità caratteristica che ne valorizza gli aromi.

La prima fermentazione ha luogo dopo la pigiatura delle uve grazie ai lieviti indigeni. Una volta stabilizzato il vino base, che viene mantenuto alla temperatura di 4 C° per preservarne l'aroma e la freschezza fino all'utilizzo per la spumantizzazione, si dà il via alla seconda fermentazione con metodo Charmat, che dura almeno 8 settimane, così da ottenere un perlage più fine.