



podere  
**Castello  
Aurin**



# Prosecco DOC Brut

Dai terreni di origine alluvionale della piana fonzasina arricchiti dal duro lavoro dell'uomo, nasce questo prosecco fresco e aromatico, dal perlage fine e persistente.

Eccellente aperitivo, ottimo in abbinamento a piatti di pesce, crostacei e carni bianche.

## Scheda Tecnica

**Zona di origine:** Collinare

**Vitigno:** Glera (conosciuto come Prosecco)

**Forma di allevamento:** Doppio capovolto

**Epoca di vendemmia:** Seconda quindicina di settembre

**Vinificazione:** In bianco con soffice pressatura

**Presa di spuma:** Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 30gg

**Metodo:** Charmat - Martinotti

**Perlage:** Fine e persistente

**Colore:** Ghiaccio

**Sensazioni olfattive:** Fresco, aromatico e armonico

**Temperatura di servizio:** 5/6 °C

## Caratteristiche analitiche

**Alcohol:** 11,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 7.5g/l

**Acidità totale:** 6.09 g/l

**Estratto:** 18 g/l

**Pressione a 20°:** 5 bar

**FORMATI DISPONIBILI:** Bottiglia 0,75 L

**AZIENDA AGRICOLA GORZA**

Via Enzo Ferrari, 6 - 32030 Fonzaso (BL)

+39 3474033259 • info@cantinagorza.it • www.cantinagorza.it