

Prosecco

PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono dalla zona del Prosecco famosa nel mondo. Altitudine: 100-250 mt. Suolo: terreni profondi, costituiti da conglomerati di roccia e sabbia con molta argilla e ferro.



UVAGGIO: 85% Glera, 15% Pinot Grigio, Chardonnay e altri vitigni complementari

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Perlage: piccole, fini e persistenti.

Colore: giallo paglierino tenue.

Aroma: delicate note di fiori bianche intrecciate a sentori fruttati di mela, pera e frutta esotica.

Degustazione: il gusto è fresco e fruttato. Perlage fine con un finale vivace e succoso. Ottimo come aperitivo insieme a piatti freddi e frittura. Si accompagna perfettamente a risotti e piatti leggermente speziati.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve, accuratamente selezionate, vengono fermentate per ottenere il vino base. Successivamente viene rifermentato secondo il metodo Charmat che consiste in una rifermentazione naturale in serbatoi pressurizzati con lieviti selezionati. Questo processo, dalla durata di circa un mese, garantisce un perlage raffinato e conserva gli aromi fruttati tipici della varietà.

PUNTI CHIAVE

- Ruffino applica un preciso protocollo per la produzione del proprio Prosecco: dopo la pressatura, il succo viene congelato, garantendo nel tempo la disponibilità di una Cuvée di alta qualità. Solo successivamente avviene il processo di fermentazione, preservando ancora di più gli aromi fruttati e floreali tipici della varietà.

RUFFINO
1877