

# Elvin®

## PROSECCO FRIZZANTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### Bollicine

---

#### ZONA DI PRODUZIONE:

Collinare nella tipica area DOC del Prosecco.

**VITIGNO:** Prosecco DOC 100%

#### COMPOSIZIONE SUOLO:

Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro.

#### VIGNETO, SISTEMA D'ALLEVAMENTO E PRINCIPALI INTERVENTI CULTURALI:

Vigneti a Spalliera, trattamenti solo quando necessari per intervenire lo stretto necessario durante la maturazione.

**VENDEMMIA:** Manuale a metà del mese di Settembre.

**VINIFICAZIONE:** Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma, prolungata per almeno 4 settimane.

**CONSERVAZIONE:** 6°

**SERVIZIO:** 8/10°

#### DATI ORGANOLETTICI:



**COLORE:** Scende nel bicchiere danzando vivacemente, perlage discreto e persistente. Gradevole il colore paglierino.



**PROFUMO:** Profuma di albicocca e pane dolce.



**SAPORE:** Sapori delicati ma caldi, ritorna la mandorla in bocca.

#### ABBINAMENTO:

Frittura di pesce azzurro.

#### NOTE AGGIUNTIVE:

**Bottiglia:** Belbo 600g V.Q.

**Pesi:** Casse da 6 bottiglie. Peso lordo 8,379kg. Peso netto 4,5 kg.

**Composizione E-pal 80 x 120:** 95 casse da 6 bottiglie (19 casse per piano)

