

PROSECCO

DOC

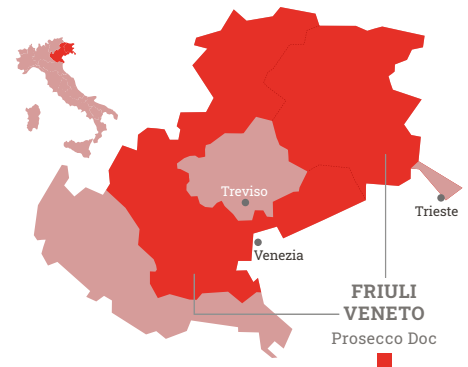


Vigneti

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono dalla zona del Prosecco famosa nel mondo.

Suolo: l'origine di questi suoli è molto antica, risalente al sollevamento dei fondali marini e lacustri. Terreni profondi, costituiti da conglomerati di roccia e sabbia con molta argilla e ferro.

Altitudine: da 100 a 250 metri sul livello del mare



Vaggio

>=85% Glera e altri vitigni del Prosecco
(Base Ampelografica - Disciplinare del Prosecco DOC Art 2)



Prima vendemmia: 2011



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.

Gradazione alcolica: 11%



Note di degustazione

Perlage: piccole, fini e persistenti.

Colore: giallo paglierino tenue.

Aroma: Delicato, con sentori di fragoline di bosco e prugne. Seguono note di caramello.

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



Punti chiave

- Nonostante l'identità toscana, il progetto di Ruffino di creare un Prosecco di alto profilo è stato un vero successo, portando il brand tra i maggiori player globali.
- Ruffino applica al Prosecco tutti i suoi alti standard qualitativi e un processo ben preciso: dopo la pressatura, il succo viene congelato, permettendo di avere sempre aromi freschi e fruttati nel bicchiere.
- La Glera è un'uva autoctona dell'Italia nordorientale, dove è conosciuta fin dai tempi romani. Vitigno a bacca bianca, ha tralci color nocciola e produce grappoli grandi e lunghi, con acini giallo-dorati.

