

# Brut Millesimato 2021

PROSECCO D.O.C. BRUT MILLESIMATO 2021



VILLA MORO



**Denominazione:** Prosecco DOC Brut Millesimato 2021

**Uve:** 100% Glera

**Sistema di allevamento:** Sylvoz

**Tecnologia:** vendemmia in settembre a cui segue una pressatura soffice e una decantazione statica del mosto. Dopo la fermentazione primaria in acciaio a 18°C, il vino nuovo riposa sulla feccia pregiata per un mese; successivamente viene filtrato e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione a 14°C dura circa 40/50 giorni, seguono 5/10 giorni di affinamento sui lieviti. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per diverse settimane.

**Colore:** giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini.

**Profumo:** fresco e delicato, con note floreali di glicine e fruttate di pera e mela.

**Gusto:** elegante, asciutto, sapido e armonico.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, per antipasti freddi in genere, ideale per accompagnare pesce crudo e frittura.

---

**Gradi:** 11

**Acidità:** 5,80 g/l

**Residuo zuccherino:** 10 g/l

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C