



PROSECCO MILLESIMATO BRUT

Il nome **DS** deriva dalle iniziali del cognome De Stefani, famiglia che da cinque generazioni produce vini Premium in Veneto, Italia. "**Tra Mari e Monti**" rappresenta il vero significato di questi vini, accuratamente prodotti in Veneto tra il Mar Adriatico e le Dolomiti, dove il microclima è perfetto per la crescita e maturazione delle uve.

DS Prosecco Millesimato Brut ha un colore giallo paglierino brillante e un perlage fine e persistente. Presenta aromi di mela e pera con sentori di gelsomino. Eccellente come aperitivo, ideale con frutti di mare, spaghetti alle vongole e salumi. Suggeriamo di servire a 5-6°C.



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Prosecco Doc Millesimato Spumante Brut.

UVE: 100% Glera.

ZONA DI PRODUZIONE: nell'area del Prosecco DOC, nel nord-est d'Italia.

TERRENO: ha la struttura ideale per la viticoltura, con un'alta percentuale di argilla. È particolarmente ricco di tufo che caratterizza e tipizza il prodotto.

CLIMA: mite, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare gli aromi e l'acidità delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 3.000-5.000 viti/ha allevate a cappuccina.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: inizio di Settembre.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta esclusivamente con lieviti indigeni in serbatoi di acciaio inox a 18°C. Poi il vino matura in tali recipienti sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti (battonage), al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino.

PRESA DI SPUMA: il vino base viene spumantizzato secondo il "Metodo Italiano" in autoclave.

ALCOL: 11% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 9 g/l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: di colore giallo paglierino brillante e un perlage fine e persistente. Presenta aromi di mela e pera, con sentori di gelsomino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: eccellente come aperitivo, ideale con frutti di mare, spaghetti alle vongole e salumi.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco e buio; offre il meglio di sé quando viene consumato giovane.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA (diametro x altezza): 98,5 x 270 mm.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE (pieni): 1,550 kg/bt, 9,8 kg/ct.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 6 strati da 14 ct, 84 ct per pallet, 504 bt.

DIMENSIONE CARTONE (lunghezza x larghezza x altezza):
300 x 210 x 280 mm.

DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia
Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it