



L'AINFONDO 2019

Prosecco DOC

ANALISI SENSORIALE: Il colore è un giallo paglierino carico, che rivela la buona maturazione dell' uva; al naso rileva note di mela golden pera , lime e zenzero; al sorso note ancora di mela e lime , con un buon risalto acido, segue una nota lattica e di lievito e crosta di pane. Chiude asciutto e agrumato.

ABBINAMENTO: Da abbinare a tutti i piatti di pesce, anche crudo, della tradizione veneta, come scampi , fasolari...

TEMPERATURA SERVIZIO: Come aperitivo da bere freddo a 8/9 gradi.

ORIGINE

ANNATA:	2019
BOTTIGLIE PRODOTTE:	4000
VARIETÀ:	Glera 100%
VIGNETI:	Grompe
ETTARI:	1 ettaro
NATURA DEI SUOLI:	Sabbiosi-limosi
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Doppio capovolto
ETÀ VIGNETI:	5 anni
RESA:	2 Kg/pianta
VENDEMMIA:	Manuale

VINIFICAZIONE

SPREMITURA:	Pressatura uva intera
FERMENTAZIONE:	in cemento a temperatura controllata con inoculo lieviti selezionati
BATTONAGE:	Regolari dopo fermentazione alcolica
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	Non svolta
AFFINAMENTO:	In cemento sui lieviti

ALCOL: 11% - ACIDITÀ: 5,40 g/l - ZUCCHERO RESIDUIO: 2g/l

www.larabiosa.it