



PROSECCO DOC BRUT



La **Valbelluna**, vanta una situazione orografica unica. Il **Piave** crea una grande ansa, che rende fertile la vallata ove il sole accompagna il fiume dal mattino alla sera. Le vigne godono di notti fresche e ventilate e l'uva giunge a maturazione ricca di profumi, caratteristici del Prosecco DOC Centore della provincia di Belluno. **Centore**, dal romano "centuria", unità di misura territoriale, è il luogo dove sono coltivate le vigne secondo il disciplinare di produzione.

Tenuta Centore, ai piedi delle **Dolomiti**, catena montuosa Patrimonio dell'Umanità UNESCO, si inserisce in un quadro paesaggistico unico e spettacolare.

TERRENO: prevalentemente alluvionale

ALTITUDINE: 300 m.s.l.m.

VENDEMMIA: prima decade di ottobre

ALLEVAMENTO: doppio capovolto

VITIGNI: Glera

VINIFICAZIONE: fermentazione primaria in acciaio con successivo affinamento sui lieviti e presa di spuma in autoclave

ALCOL: 11% vol*

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 g/l*

RESIDUO ZUCCHERINO: 11 g/l*

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: intenso con sentori floreali di fiori bianchi

SAPORE: vivace, strutturato, persistente e minerale

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: ideale come aperitivo, ottimo accompagnato con formaggi erborinati, tartare di pesce, frutti di mare e tempura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

* dati soggetti a variazione secondo le annate