



CLIVUS

Prosecco



VITIGNO: Glera

VIGNETI: zona di origine basaltica a Gambellara, provincia di Vicenza.

VENDEMMIA: ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve vengono pressate e diraspate in maniera delicata. Il mosto fermenta ad una bassa temperatura nelle autoclavi per poi spumantizzarlo tramite il Metodo Charmat.

AFFINAMENTO: in autoclave.

PERLAGE: fine e persistente.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO: fine e delicato con sentore di mela verde.

PALATO: fresco, armonico con il giusto connubio di acidità.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina con antipasti e primi piatti leggeri.

SERVIZIO: va servito ad una temperatura di 6-7°C.



Cantina di Monteforte

P.iva 00208410233 Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone, Via XX Settembre, 24 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR) Italia
www.cantinadimonteforte.it - info@cantinadimonteforte.it