

## Damàn Prosecco doc extra dry millesimato

### origine

Dai vigneti in zona Costa e Sàrmede il Prosecco DOC da uve Glera Verdiso e Bianchetta secondo taglio tradizionale

### come lo facciamo

Diraspatura e pressatura soffice pneumatica, decantazione statica del mosto, fermentazione a 18-20°C, affinamento su fecce fini per 45 giorni. Presa di spuma in autoclave d'acciaio secondo il metodo Charmat e rifermentazione per circa 45 giorni.

### terreno

Il suolo è misto argilloso calcareo, con profondità variabile. L'altitudine media è di 180-240 m s.l.m.. Il sistema di allevamento è a Sylvoz, con una densità di impianto media di 4000 piante per ettaro. La vendemmia viene effettuata nella seconda metà di settembre e la resa media è di 100 hL/Ha. Il clima è temperato, con inverni freddi ed estati calde ma con buona ventilazione, non afose. Notevole è l'escursione termica, specialmente nel periodo estivo.

### come lo vedi

Giallo paglierino scarico, luminoso e brillante

### come lo annusi

Sentori netti di fiori e frutta descrittivi l'uva Glera, caprifoglio, acacia, pera, mela

### come lo gusti

ampio e fruttato con sentori di mela, glicine e pesca

### come lo bevi

Alcol 11,20% vol.; Zuccheri da 16 g/l

Ph 3,25; Acidità totale: 5,5 g/l

Pressione: 5 bar; Solforosa: 90 mg/l

### come lo abbini

per una serata di ricordi



AVINLA



CARAFFA  
QUARTO DI LITRO  
MISURA BOLLATA

LE VIGNE DI  
ALICE  
OSTERIA  
ALLA SALUTE