



Fattoria Giuseppe Savini

ABRUZZO

l'elle
PROSECCO

Uve: Prosecco

Alcol 11,5%

Vendemmia e vinificazione

Vendemmia leggermente anticipata per salvaguardare gli aromi.

Vinificazione in acciaio a 12-14°C.

Dopo un primo travaso di fine fermentazione, il prodotto è stoccato in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 12°C, successivamente avviene la rifermentazione in autoclave del vino base, dove viene sottoposto a costante batonage nelle fecce nobili per un periodo di 4 mesi.

Descrizione

Giallo paglierino pieno, brillante. Bollicine fini, numerose e persistenti.

Intenso, persistente, profumo di pera, biancospino e agrumi.

Assaggio molto piacevole, freschezza e sapidità sono sottolineate dalla pungenza delle bollicine.

Ricordi di pera caratterizzano la chiusura persistente.

Con antipasti a base di verdure fritte in pastella.

Grapes: Prosecco

Alcohol: 11.5%

Grape harvest and vinification

Grape harvest slightly anticipated in order to safeguard the aromas.

Vinification in steel tanks at 12-14°C.

After a first spill at the end of fermentation, the product is stocked in stainless steel tanks at the temperature of 12°C. The second fermentation then takes place in autoclaves, with constant bâtonage together with the peels for a period of 4 months.

Description

Full, shining straw yellow. Fine, numerous and persistent bubbles.

Intense, persistent, pear, hawthorn and citrus scents.

Very pleasant palate, freshness and sapidity are emphasized by the pungent bubbles.

Pear tones characterize the persistent finish.

With appetizers, especially vegetables fried in batter.



*www.fattoriagiuseppesavini.it
cantina@fattoriagiuseppesavini.it*