



Prosecco Spumante Brut DOC - 100% Biologico



"Tenute Arnaces" nasce dalla collaborazione tra la Giuseppe Campagnola Spa e le Tenute Francesco Righetti. Le uve destinate alla produzione del Prosecco, provengono da coltivazione **Biologica al 100%**, in linea con il disciplinare "Suolo e Salute", protocollo per la produzione di vini totalmente focalizzato sulla salute del consumatore.



Regione. Mortegliano, Udine, Friuli Venezia Giulia.



Vigneto. Selezione di vigneti situati a Mortegliano in Friuli. Terreno di origine alluvionale abbastanza ricco di scheletro con esposizione nord-sud. **Agricoltura Biologica Certificata**, nel pieno rispetto del territorio e dell'ambiente circostante. Vigneti dotati di microirrigazione a goccia interrata.



Uve. Glera, coltivate a cordone speronato libero con intensità di impianto di 4000 ceppi/ha e resa massima di 3,5 kg per ceppo.



Vinificazione. Raccolta notturna delle uve con vendemmiatrice. Pressatura soffice, fermentazione a freddo e successiva rifermentazione in piccoli serbatoi di acciaio inox per un periodo minimo di 90 giorni secondo il metodo Charmat.



Note gustative. Colore giallo paglierino scarico con perlage persistente. Profumo fruttato, fresco, intenso ed invitante. Sapore asciutto e ben strutturato.



Analisi. Alcol 11,5 %Vol; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 12 g/l; Pressione 4,5 atm.



Gastronomia. Ideale come aperitivo, con antipasti, piatti leggeri e a base di pesce. Da bersi giovane e non invecchiare. Servire fresco a 8-9°C.



Bottiglia. "Nouvelle Bianca" da 750 ml (in cartone da 6 bt)

