

DIVICI

PROSECCO DOC - VINO SPUMANTE BIOLOGICO

Un vino moderno con una storia antica, delimitato dal territorio che svolge un ruolo fondamentale nella definizione della sua identità: l'italianità!

ISPIRAZIONE

La testimonianza storica della vite risale all'epoca romana; quando questo vino era ben noto e apprezzato, una delle sue più grandi fan fu addirittura la signora Livia Drusilla, moglie dell'Imperatore Augusto.



TARGET DI RIFERIMENTO

Consumatori consapevoli che bere sano significa stare bene. Anche l'aspetto etico è importante: il sistema di produzione dei vini biologici garantisce un maggiore rispetto per l'ambiente.



BRAND

Il nome DIVICI è composto da caratteri dei numeri romani, che conferiscono maggiore importanza alla sua armonia classica, alla sua personalità unica e al suo design contemporaneo, ritenuti indimenticabili.



DESIGN

DIVICI: la scelta della forma della bottiglia ha lo scopo di rievocare la storia e in particolare le antiche colonne romane, che servivano da elementi di supporto per gli edifici pubblici che si affacciano sulla "Piazza" principale, fulcro del sociale e vita culturale di quel tempo.



STILE DEL VINO

Tipico ed elegante, rinfrescante e armonico.



REGIONE VENETO

Temperata, mitigata dal mare, la catena delle Alpi la protegge dai venti del nord. Gli inverni sono freddi e umidi, le estati calde e afose con escursioni a media temperatura.



DIVICI

PROSECCO DOC VINO SPUMANTE BIOLOGICO EXTRA DRY



Glera



Argilloso, arenaria



8/10 °C



VINIFICAZIONE:

Le uve vengono selezionate selezionate sia per l'area di origine che per la qualità. Il mosto fiore è stoccato in vasca d'acciaio dove avviene la decantazione statica a freddo. La fermentazione con lieviti selezionati, viene fornita ad una temperatura costante e controllata di 18 ° C, e viene fornita in 8/10 giorni. Il team di enologi seleziona i migliori vini selezionati da selezionare al processo di spumantizzazione. L'aggiunta di vino viene filtrata in vasche di acciaio con l'aggiunta di saccarosio e lieviti selezionati per la seconda fermentazione (metodo Martinotti-Charmat) e una temperatura controllata di 14/15 ° C. Una volta che il vino ha raggiunto i livelli di pressione, alcol e zuccheri richiesti, viene refrigerato e stabilizzato a freddo (-2 / -3 ° C), filtrato e controllato prima dell'imbottigliamento.



11% vol
750 ml



Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente.



Il profumo è delicato e lievemente aromatico, con note fruttate che ricordano la pera e la mela verde. Seguono note floreali di fiori d'acacia e glicine.



Al gusto è fresco, sottile, con acidità e sapidità equilibrate, di buona armonia, con finale lungo e persistente



Ottimo come aperitivo, si accompagna in modo eccellente ad antipasti e a primi piatti delicati. Si abbina bene anche con prosciutto crudo e secondi di pesce e crostacei