

DIVICI

Le testimonianze di questo vitigno risalgono all'epoca romana ove questo vino era molto noto ed apprezzato, una delle sue più grandi fan fu Livia Drusilla, moglie dell'Imperatore Augusto. Un vitigno moderno con una storia antica, legato al territorio, elemento fondamentale della sua identità: l'italianità! Il Prosecco DOC, oggi, è un vino per ogni occasione, compagno di aperitivi, pasti, feste o intriganti dopocena...

DIVICI: la scelta della forma che trasmette storia e richiama le antiche colonne romane, uno degli elementi portanti degli edifici pubblici che si affacciavano sulla "piazza", il fulcro della vita sociale e culturale dell'epoca. DIVICI un nome scritto con i caratteri dei numeri romani: dall'armonia classica, dal significato caratteristico e dal design contemporaneo, pensato per essere indimenticabile.

PROSECCO DOC SPUMANTE BIOLOGICO EXTRA DRY



Uve:	Glera
Denominazione:	PROSECCO DOC
Area di produzione:	Veneto, Provincia di Treviso
Clima:	Temperato, mitigato dal mare, la catena delle Alpi protegge dai venti settentrionali. Gli inverni sono freddi e umidi, le estati sono calde e afose con escursioni termiche nella media.
Vendemmia:	Seconda metà di Settembre
Bevibilità:	2 anni
Formati:	750 ml
Temp. di servizio:	8/10 °C
Alcol:	11% Vol



Di 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

VINIFICAZIONE: Le uve vengono accuratamente selezionate sia per l'area di origine che per la qualità. Il mosto fiore è stoccato in tank d'acciaio dove avviene la decantazione statica a freddo. La fermentazione con lieviti selezionati, viene effettuata ad una temperatura costante e controllata di 18°C, e viene completata in 8/10 giorni. Il team di enologi seleziona i migliori vini ottenuti da avviare al processo di spumantizzazione.

Successivamente il vino viene filtrato in vasche d'acciaio con l'aggiunta di saccarosio e lieviti selezionati per la seconda fermentazione (metodo Martinotti-Charmat) ad 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.

