

# FASCINO



## PROSECCO DOC ROSÉ, VINO SPUMANTE

Per secoli il vino è stato una bevanda di primaria importanza nelle culture dove esso era presente con un forte impatto sulla vita sociale, culturale, religiosa e tradizionale delle persone.

## ISPIRAZIONE

Potenza di attrazione e seduzione; esattamente ciò che sono le bollicine nel calice durante party e celebrazioni.



## TARGET DI RIFERIMENTO

Persone curiose ed allegre che sanno cogliere al volo ogni occasione per divertirsi e divertire, senza dimenticare l'importanza della qualità. Scegliere biologico, infatti, significa essere consapevoli che bere sano significa stare bene.



## BRAND

È un forte richiamo all'affascinante metodo di produzione del Prosecco DOC, alla magia dei luoghi di origine e, ultimo ma non meno importante, all'identità biologica del prodotto: il sistema di produzione garantisce un maggiore rispetto per l'ambiente.



## DESIGN

Vintage, proprio come la parola d'ordine nella moda, con una peculiare nota fresca e colorata data dalle catenelle che volgono verso l'alto, proprio come quelle nel calice.



## STILE DEL VINO

Piacevolmente fresco ed equilibrato. Acidità e corpo Perfettamente bilanciati.



## REGIONE VENETO

Il clima è temperato, mitigato dal mare. La catena delle Alpi protegge il Veneto dai venti del nord. Gli inverni sono freddi e umidi, le estati calde e afose con escursioni medie di temperatura.



# FASCINO

## PROSECCO DOC VINO FRIZZANTE



Glera



Argilloso, calcareo, marnoso



8/10 °C



Veneto

### VINIFICAZIONE:

Il mosto fiore ottenuto da una pressatura soffice è posto in tank d'acciaio dove avviene la decantazione statica a freddo. La fermentazione, ad opera di lieviti selezionati, è condotta alla temperatura costante di 18°C e termina in 8-10 giorni. Il team di enologi, poi, destina le cuvée ottenute al processo di frizzantatura. Segue la filtrazione della base in autoclave, a cui vengono aggiunti lieviti selezionati per avviare la frizzantatura alla temperatura di 14-15 °C. Ottenuti i livelli desiderati di pressione, alcol e zuccheri si procede con la stabilizzazione a freddo. Seguono la filtrazione ed il controllo organolettico prima dell'imbottigliamento.



11% vol  
750 ml



Colore giallo paglierino scarico



Profumo delicato e lievemente aromatico, con note fruttate di banana, mela e floreali fiori d'acacia



Al gusto è fresco, piacevole, sottile, con acidità equilibrata, di buona armonia con finale asciutto



Ottimo come aperitivo, si accompagna in modo eccellente ad antipasti e a primi piatti delicati