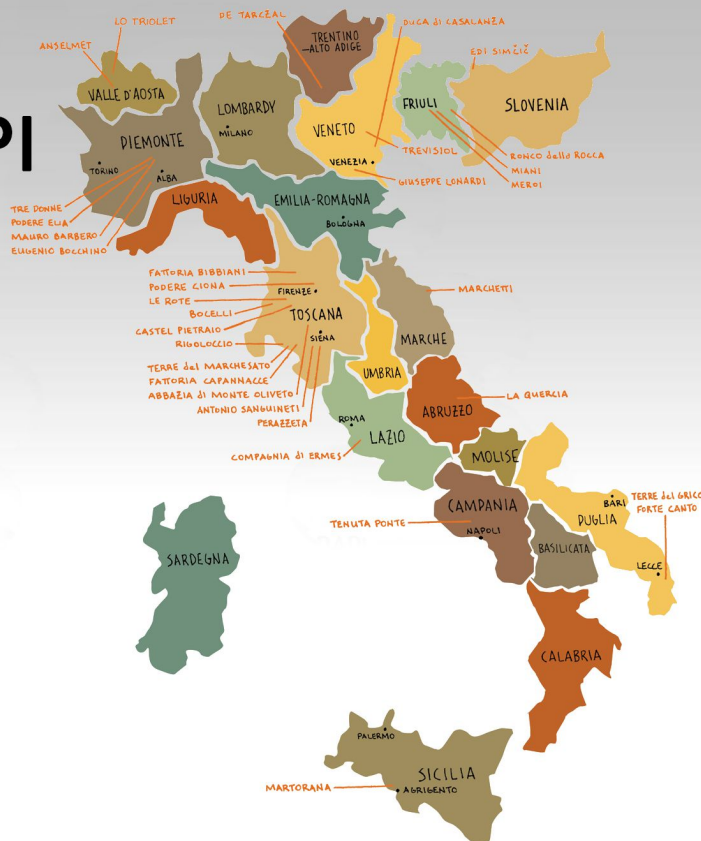


DOMAINE BOTTER AND VOLPI ESTATE WINES

PROSECCO DOC SPUMANTE



CEPAGE

100% Glera

SOL

Montagnes autour de Trévisé

VINIFICATION / ELEVAGE

La fermentation de levures sélectionnées est faite à température constante et contrôlée de 18°C et dure de 8 à 10 jours. Ensuite, le vin est filtré et conservé dans des cuves en acier en y ajoutant du saccharose et des levures sélectionnées à température contrôlée de 14-15°C. Une fois que le vin a atteint les niveaux de pression, la dose d'alcool et de sucre nécessaires, le vin est réfrigéré et stabilisé (-2/-3°C), filtré et contrôlé avant la mise en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Légère couleur jaune pâle.
- Nez : Bouquet délicat et complexe avec des notes fruitées rapelant la pêche, la pomme verte avec des notes d'acacia et de lilas.
- Bouche : Frais et léger sur le palais avec un équilibre entre acidité et corps; harmonieux avec un arrière-goût persistant.

A servir entre 8° et 10° C.

Idéal en apéritif, il est parfait en accompagnement de hors d'oeuvres et d'entrées délicates.

GRAPE VARIETY

100% Glera

SOIL

Hills around Treviso area

VINIFICATION / AGEING

The fermentation with selected yeasts is made at a controlled constant temperature of 18°C and is completed in 8-10 days. Afterwards the wine is filtered and stored in a steel tanks with the addition of saccharose and selected yeasts at a controlled temperature of 14-15 °C. Once the wine has reached the required pressure levels, alcohol and sugar content, the wine is refrigerated and cold stabilized (-2/-3°C), filtered and controlled before bottling.

TASTING

- Colour : Pale light yellow colour.
- Nose : Delicate and complex bouquet with fruity notes that remind of peach, green apple with second notes of acacia and lilac.
- Mouth : Fresh and light on the palate with balanced acidity and body; harmonic with a long persistent aftertaste.

It should be served at between 8° and 10°C. Ideal as an aperitif, it is a perfect accompaniment to hors-d'oeuvres and delicate first courses. Also wonderful with sushi, fish and shellfish.