

DOPPIO PASSO



PROSECCO

DOC

Il Prosecco DOC Doppio Passo è sottoposto a un attento processo di seconda fermentazione a temperature controllate, il quale conferisce al vino una colorazione tenue e un perlage fine e delicato. Tale procedimento sprigiona un aroma fruttato, leggero ma persistente, con sentori di mele, pere e note agrumate.

ISPIRAZIONE

Essere italiani significa molto di più che il semplice appartenere ad una nazione. È un modo di pensare, di vivere, di mangiare, di creare, di bere: riguarda il vivere bene e celebrare tutti gli aspetti della vita, apprezzando la bellezza delle cose che ci circondano. Ed è proprio questo ciò che rappresenta Doppio Passo: i piccoli piaceri della vita che hanno un sapore ancora più buono quando vissuti insieme.

VINIFICAZIONE

Senza bucce a temperatura controllata di 18 °C per circa 8 giorni. Seconda fermentazione lenta in grandi tini sigillati a 14 - 15 °C.

REGIONE

Il Veneto è conosciuto come la terra del celebre Prosecco, prodotto sulle colline delle prime pendici delle Dolomiti, a nord della provincia di Treviso. Il territorio offre un clima temperato, caratterizzato da una ventilazione costante e da frequenti piogge estive.



Uve: Glera

Denominazione: Prosecco DOC

Tempo di conservazione: 1-2 anni

Temperatura di servizio: 5-7°C

Grado alcolico: 11% vol



+ Colore paglierino chiaro.



+ Aromi fruttati, sottili ma persistenti, di mele mature, pere e limone.



+ Fresco e delicato, dal corpo ben equilibrato. Armonioso e longevo, con una predominanza di note fruttate.



+ Perfetto come aperitivo, si accompagna bene ad antipasti e primi piatti leggeri.