



### L'illustrazione The Illustration



La bellezza crescente della foglia che si dirama per avvicinarsi alla luce del sole, si manifesta in un'esplosione di fragranze vellutate. Il Prosecco Frizzante è un connubio di freschezza e sapidità, con leggero sapore di mandorla amara. Eccellente con grigliata di pesce si accompagna bene a tutto il pasto.

*The growing beauty of the leaf as it branches out to draw closer to the sunlight is revealed in an explosion of velvety fragrances. Semi-Sparkling Prosecco is a blend of freshness and full flavour, with a slight hint of bitter almonds. Excellent with grilled fish, it goes well with the whole meal.*

Scopri gli altri vini del mondo Aria  
Discover the other wines of the "Aria" world  
**Cabernet Franc • Chardonnay • Pinot Bianco**  
**Pinot Grigio • Malbec • Moscato Giallo**

**B & F**  
**BERTO & FIORELLA**  
BACCICHETTO

## Prosecco Frizzante

○ Aria

### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** D.O.C.

**Varietà d'uva:** Glera

**Sistema di allevamento:** Sylvoz, Guyot bilaterale  
**Epoca di vendemmia:** Prima e seconda decade di Settembre

**Vinificazione:** L'uva viene delicatamente diraspata. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

**Spumantizzazione:** La presa di spuma è ottenuta in autoclave secondo il metodo Martinotti (Charmat) con una fermentazione regolare seguita da una sosta sui lieviti.

### NOTE SENSORIALI

**Colore:** Giallo paglierino

**Profumo:** Un'esplosione di fragranza fresche e vellutate. Si distingue la mela verde, pesca, albicocca e infine fiori d'acacia e rosa.

**Gusto:** Di buona struttura, è uno straordinario connubio di freschezza e sapidità.

### ABBINAMENTI

Ideale a tutto pasto. Eccellente con grigliata di pesce perché permette di pulire bene il palato.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C

### DATA SHEET

**Denominazione:** D.O.C.

**Grape variety:** Glera

**Training system:** Sylvoz, bilateral Guyot  
**Harvest time:** First and second ten days of September

**Vinification:** The grapes are delicately destemmed. Next they are gently pressed and the resulting must is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

**Sparkling wine production:** The sparkling wine is produced in an autoclave following the Martinotti method (Charmat) with regular fermentation followed by a break on the lees.

### SENSORY NOTES

**Colour:** Flaxen yellow

**Aroma:** An explosion of fresh, velvety aromas. Green apple, peach, apricot and finally acacia and pink flowers stand out.

**Taste:** Well structured, it is an extraordinary combination of freshness and savouriness.

### PAIRINGS

Ideal throughout the meal. Excellent with grilled fish as it cleans the palate well.

### SERVING TEMPERATURE

8-10° C