

 **MOSOLE**

# PROSECCO

MILLESIMATO

2022



Un vino di una piacevolezza unica, con un bouquet sempre delicato ed una bollicina che accarezza il palato. Un vino che con la sua semplicità ed immediatezza diventa l'emblema della convivialità.

---

**Vitigno:** Glera 95% - Chardonnay 5%

---

**Terreno:** suolo evoluto contenente argilla alluvionale

---

**Altitudine:** 125 metri sopra il livello del mare

---

**Classificazione del vino:** DOC Treviso

---

**Metodo di coltivazione:** Doppio Capovolto

---

**Età media dei vigneti:** 25 anni

---

**Vendemmia:** seconda decade di settembre

---

**Metodo di vinificazione:** pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

---

**Presa di spuma:** 4 settimane a temperatura controllata

---

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 16 °C, la presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi

---

**Gradazione alcolica:** 11,50%

---

**Acidità:** 5,8 g/l

---

**Zucchero residuo:** 14,0 g/l

---

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C

---

**Bicchieri di servizio:** calice da spumante

---

**Caratteristiche:** colore brillante, giallo paglierino tendente al verdolino. Fruttato, di mela verde e note di pera, floreale con sentori di glicine e fiori di vaniglia. È un vino ben equilibrato, molto fresco, gli aromi di frutta sono esaltati da una buona vivacità. Persistente e con un fine retrogusto elegante.