



VIGNE DEL BOSCO
OL M È

Prosecco

DOC MILLESIMATO
SPUMANTE EXTRA DRY

Vitigno: Glera 100%.

Terreno: argilloso limoso con fondo calcareo di caranto.

Impianto: vigneto allevato a Sylvoz, 2700 viti ad ettaro, con due archetti da 6/8 gemme ciascuno,

Produzione: 120/140 quintali per ettaro, a seconda delle annate.

Vendemmia: rigorosamente a mano, l'uva deve essere raccolta non troppo matura.

Vinificazione: le uve raccolte rigorosamente a mano vengono diraspate e pigiate senza fare la macerazione. Dopo la decantazione statica a temperature molto basse, si innesta la fermentazione, lunga e termo controllata a 15°C. Al momento dell'imbottigliamento il vino viene rifermentato in autoclave (metodo Charmat).

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Perlage sottile e persistente.

Olfatto: mela acerba, sentori di fiori d'acacia e glicine.

Gusto: fresco, asciutto, sapore persistente, corpo snello e sapido.

Alcool (% vol): 11,50

Temperatura di servizio: 6/8°C

Abbinamenti: ottimo protagonista in tutte le occasioni, soprattutto come aperitivo, ma la sua gradevole rotondità lo rende adatto anche a tutto pasto.



Azienda Agricola Vigne Del Bosco Olmè
Via Cal Torta, 549 - 30022 Ceggia (VE) Italia
Tel/Fax 0421 329365 - info@vignedelbosco.com
www.vignedelbosco.com