



CANTINEBUOSO®

IN CAORLE DAL 1972

Caratteristiche Tecniche

Area di produzione	Veneto, Nord-Est, Italia
Composizione varietale	100% Glera-Prosecco
Potenziale invecchiamento	1-2 anni
pH	3,13
Acidità Totale	6,60 g/L
Acidità Volatile	0,18 g/L
Gradazione	11,14°
Estratto secco	24,2 g/L
Zuccheri	14,1 g/L
Pressione	4,55 Bar
Charmat	2-3 mesi

Caratteristiche Organolettiche

Di colore giallo paglierino, con aromi di mela verde, pera e dolci sfumature di agrumi con note floreali. Dal sapore leggero, equilibrato e vellutato, con perlage fine e persistente.

Vinificazione

Le uve prodotte esclusivamente nell'azienda agricola di famiglia provengono da terreni di tipo argilloso di medio impasto con frammenti conchiliari da impianti di tipo Sylvoz.

Le uve raccolte la seconda settimana di settembre subiscono diraspatura, pressatura leggera e poi vengono poste a fermentare in serbatoi d'acciaio inox per circa due settimane a temperatura controllata, raggiunta la gradazione alcolica ottimale il vino viene filtrato e riposto in cantina fino al momento dell'imbottigliamento.

