

Proseccorad.com

NewRoad S.a.s.

Prosecco Spumante Dry - Borgo Bragarin

Prezzo per Unità (bottiglia): €6.01 (incluso 20 % I.V.A.)



UVAGGIO/ ACINO Grandezza media. La buccia è di colore giallo dorato, sottile ma di discreta consistenza.

PROVENIENZA Lo *Spumante Dry Borgo bragarin* deriva da una zona chiamata Col San Martino, un paese fra le colline trevigiane strettamente legato alla coltivazione di viti per la produzione del prosecco. In queste colline si trova infatti una delle aree più note ed importanti d'Italia per l'enologia, la "**strada del prosecco**" un incrocio di cultura storica (risale al 1966) e cultura del **vino**, che con i suoi 35 km si estende da Conegliano a Valdobbiadene.

Il **vino** prodotto all'interno di questa zona ha ottenuto la denominazione di origine controllata, **DOC** di ConeglianoValdobbiadene .

L'AZIENDA

La storia dell'azienda Borgo Bragarin inizia nel lontano 1935, quando la famiglia Merotto si insedia nel mondo vitivinicolo colsanmartinese. Oggi l'azienda agricola offre solo prodotti nati dalla selezione delle migliori uve di proprietà.

VINIFICAZIONE Ottenere un **vino** di qualità richiede indubbiamente una vinificazione di uve di qualità. Lo **Spumante dry Borgo Bragarin** si ottiene infatti dai vigneti più fitti e da uve ben mature, in particolar modo dalle vigne della Muliana, Valgranda e San Gallo, trattate con prodotti biologici, le vendemmie avvengono infatti in tempo maturo, per ottenere degli aromi e gusti del tutto particolari.

Pressatura soffice per ottenere il solo mosto fiore, assenza di macerazione, ovvero di contatto fra mosto e bucce.

La fermentazione, grazie all'azione dei lieviti, trasforma gli zuccheri in alcol e altre sostanze minori fondamentali per l'aroma e la struttura de vino. Avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura costante di 18 – 20 gradi per impedire attacchi batterici.

Una volta terminata la fermentazione, il **vino** è soggetto a travasi e viene poi imbottigliato , a questo punto si aggiunge il "liquer de tirage", uno sciroppo formato da lieviti e zuccheri.

A questo punto avviene una nuova fermentazione alcolica, che produce anche anidride carbonica. E' il "liquer" che determina la tipologia dello spumante.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE E' utilizzato il **metodo Charmat**, capace di valorizzare al meglio l'eleganza dei profumi e la freschezza degli aromi fruttati.

Nasce così lo **Spumante Dry Borgo Bragarin**.

NOTE SENSORIALI OLFATTO profumo fruttato gradevole, fresco GUSTO/TATTO sapore asciutto, perlage fine e persistente COLORE giallo paglierino

ABBINAMENTI TIPICI Ottimo come aperitivo, e ad accompagnare intere pietanze a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO Da bere a 8-10°C

DA SERVIRE CON BICCHIERE... Calice

[Informazioni Venditore](#)

Recensioni Clienti: Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.
Autenticati per poter scrivere una recensione.