DEANGELI
MUSTI NOBILIS

Dal 1963 l'azienda produce vini tipici locali dal sapore originale e si pone come obbiettivo primario la qualità e la soddisfazione dei propri Clienti.. Il vino contenuto nelle nostre bottiglie è frutto di un'accurata e rigorosa vinificazione di uve scelte e presenta il meglio della propria esperienza nel rispetto della tradizione familiare.

PROSECCO DOC FRIZZANTE LEGATURA SPAGO

Uve:	Glera
Denominazione:	PROSECCO DOC
Area di produzione:	Veneto, Provincia di Treviso
Clima:	Temperato, mitigato dal mare, la catena delle Alpi protegge dai venti settentrionali. Gli inverni sono freddi e umidi, le estati sono calde e afose con escursioni termiche nella media.
Vendemmia:	Seconda metà di Settembre
Bevibilità:	2 anni
Fprmati:	200, 750 ml
Temp. di servizio:	8-10 °C
Alcol:	11% Vol

Il colore è giallo paglierino scarico.

Il profumo è delicato e lievemente aromatico, con note fruttate di banana, mela, e floreali fiori di acacia.

Al gusto è fresco, piacevole, sottile, con acidità equilibrata, di buona armonia con finale asciutto.

Ottimo come aperitivo, si accompagna in modo eccellente ad antipasti e a primi piatti delicati.

VINIFICAZIONE: Il mosto fiore ottenuto da una pressatura soffice è posto in vasche d'acciaio dove avviene la decantazione statica a freddo.
La fermentazione, ad opera di lieviti selezionati, è condotta alla temperatura costante di 18°C e termina in 8-10 giorni. Il team di enologi seleziona i migliori vini ottenuti da avviare al processo di frizzantatura.
Segue la filtrazione della base in autoclave, dopo l'aggiunta di mosto concentrato rettificato e di lieviti selezionati avviene la presa di spuma (metodo Martinotti) alla temperatura di 14-15 °C. Ottenuti i livelli desiderati di pressione, alcol e zuccheri si procede con la stabilizzazione a freddo. Seguono la filtrazione ed il controllo organolettico prima dell'imbottigliamento.