

MA  
ROC  
CHE  
SA 



[WWW.VINIMAROCCHESA.IT](http://WWW.VINIMAROCCHESA.IT)



DENOMINAZIONE

UVE

ZONA DI PRODUZIONE

RESA PER ETTARO

VENDEMMIA

ALCOL

VINIFICAZIONE

**ANALISI SENSORIALE**

ESAME VISIVO

ESAME OLFATTIVO

ESAME GUSTATIVO

ABBINAMENTI  
GASTRONOMICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

AZIENDA

VINO BIANCO FRIZZANTE

GLERA 100%

PIANURA TREVIGIANA,  
MAROCCO DI MOGLIANO

60 Q.LI PER ETTARO

Manuale, nella prima settimana di settembre

11% vol.

L'uva viene raccolta delicatamente a mano in cassette. Dopo la vinificazione il prosecco diventa frizzante per fermentazione naturale in bottiglia e si presenta "col fondo", cioè con il sedimento rappresentato dai lieviti naturali nobili del vino, che gli donano dei fragranti sentori di crosta di pane. Si presenta nel calice con un colore più velato rispetto al Prosecco classico. Questa caratteristica non va vista come un difetto ma come un pregio, rappresenta la genuinità e naturalezza del vino stesso, poco lavorato in cantina e estremamente digeribile.

Freschezza e delicata sapidità fanno da cornice al corpo elegante del Prosecco Frizzante col fondo.

Dall'aperitivo ai primi piatti a base di pasta, riso, zuppe, vellutate. Asparagi e uova, salumi e formaggi freschi di media stagionatura.

8/10 °C

**Vini Marocchesa**

Viticultura e produzione di vini di qualità.