

# Prosecco Albino Armani D.O.C.



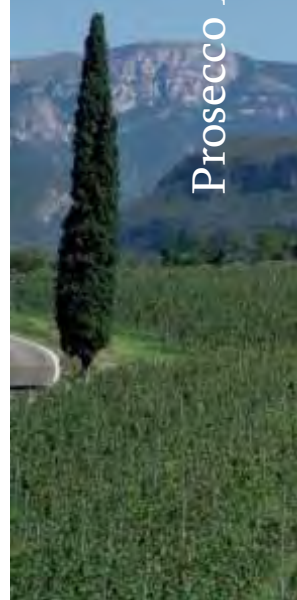
ALBINO  
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

1607

VENETO

Prosecco Albino Armani D.O.C.



# Prosecco Albino Armani D.O.C.

## PROSECCO DOC

In Friuli, nelle terre di Sequals, circondata dalle Alpi Carniche, esiste una zona particolarmente vocata alle uve Prosecco, riconosciuta area DOC.

Il terreno sassoso dell'Alta Grave Friulana, le elevate escursioni termiche e le viti allevate a spalliera, garantiscono la qualità di grandi basi spumante.

Da questo terreno vocato e finalmente scoperto, nasce il Prosecco Albino Armani, un extra dry dal profumo fine ed elegante, dal sapore molto fruttato e di spuma persistente. Figlio di una bella terra e di una nuova promessa.

**Profilo sensoriale:** Colore giallo paglierino. Fine ed elegante al naso, con sentori fruttati e minerali. Al palato lungo e sapido, con gradevole acidità compensata da una bella dolcezza.

**Abbinamenti consigliati:** Ideale come aperitivo, ottimo anche a tutto pasto.

**Temperatura di servizio:** 8-10 ° C

**Zona di produzione:** Zona collinare nella tipica area DOC pedemontana.

**Vitigno:** Prosecco DOC 100%

**Composizione del suolo:** Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro.

**Siistema di allevamento:** Spalliera

**Vendemmia:** Manuale a metà Settembre.

**Vi9nificazione:** Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma, prolungata per almeno 3-4 mesi. Al momento dell'imbottigliamento, viene dosato il residuo zuccherino per arrivare al valore di extra dry.

**Conservazione:** A bottiglia in piedi dato che se ne prevede il consumo in tempi brevi.

**Bottiglia e contenuto** Vetro pesante Maximilian da 0,75 lt.

**Confezionamento:** Scatola contenente 6 bottiglie.

## PROSECCO DOC

In Friuli, the area of Sequals is surrounded by the Alpi Carniche and is particularly suitable for the production of the Prosecco grape. This location has been recognized as DOC area..

The stony soil of the High Grave Friulana, the strong thermal shifts and the guyot growing system, guarantee the quality of a great sparkling wine.

The Prosecco Albino Armani is the result of this ideal and finally recognized area.

It is an extra dry, with a refined and elegant bouquet, fruity taste and persistent foam.

Son of a great land and of a new promise.

**SENSORY PROFILE:** Straw yellow colour. Refined and elegant on the nose, with mineral and fruity scents. Long and sapid on your palate, where the pleasant acidity is compensated by a nice sweetness.

**FOOD PAIRINGS:** Ideal as an aperitif, it goes very well throughout a meal.

**SERVICE TEMPERATURE:** 8-10° C

**PRODUCTION ZONE:** In the hills of the typical DOC area located at the feet of the mountains.

**GRAPE VARIETY:** 100% Prosecco doc

**SOIL COMPOSITION:** Loose, well aired soil, rich in stones and gravel.

**GROWING SYSTEM:** Guyot

**HARVEST:** Manual, mid September.

**VINIFICATION:** After the natural fermentation, a second fermentation in stainless steel vats goes on for at least 3-4 months. When bottling, the residual sugar is adapted in order to obtain the extra dry result.

**CONSERVATION:** In standing bottles, since the consumption is suggested in a short time.

**BOTTLE AND CONTENT :** Heavy Maximilian bottle of 0,75 l.

**PACKAGING:** Box containing 6 bottles positioned vertically.

ALBINO  
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

1607

VENETO

Prosecco Albino Armani D.O.C.

