



Torre Maschia®
AZIENDA AGRICOLA MARCON DAL 1903

Prosecco

Vitigno: 100% Prosecco

Vitigno presente in quest'area da almeno due secoli e per alcuni storici le origini risalgono addirittura ai tempi dell'impero romano.

IN VIGNETO

Zona di produzione: Tenuta Torre Maschia in zona CLASSICA Lison-Pramaggiore

Clima: temperato ventoso con buona escursione termica tra notte e giorno

Terreno: caratteristico argilloso con strati di agglomerazione di carbonati a debole profondità

Altitudine: 2-3 metri sul livello del mare

Orientamento filari: Nord - Sud

Densità d'impianto: 3500-4000 viti per Ha

Forma d'allevamento: "Sylvoz" con 2-3 tralci per vite

Vendemmia: inizio settembre

Produzione: 120 q/Ha

IN CANTINA

Separazione immediata del mosto dalle bucce, pulizia del mosto per decantazione statica a freddo per 24 ore a 5°C e successiva fermentazione a 17 °C. Maturazione in serbatoi d'acciaio inox e spumantizzazione (metodo charmat) per almeno 3 mesi in autoclave prima dell'imbottigliamento.

DEGUSTAZIONE

Colore: brillante, giallo paglierino con perlage finissimo e persistente.

Profumo: fruttato elegante e complesso con sentori di ananas, albicocca, pera, mela e fiori di campo.

Sapore: buona struttura, morbido, equilibrato e sapido, al palato risulta gradevole ed armonico.

Grado alcolico: 11 %

ACCOSTAMENTI

Ottimo come aperitivo servito con frittura e formaggi, eccellente l'abbinamento con pesce crudo quali ostriche e scampi. Servire fresco intorno ai 7 °C.

