

---

# DANZANTE

ITALIA

## PROSECCO PROSECCO DOC



*Danzante Prosecco esprime la bellezza e la passione dell'enologia italiana.*

### VIGNETI E VARIETÀ

Il Danzante Prosecco è prodotto con uve provenienti da vigneti posti sulle colline dell'omonima denominazione (Prosecco DOC). In questa zona il vitigno Glera ha trovato il suo ambiente ideale ormai da diversi secoli. La posizione unica tra il mare e le Prealpi assicura un clima temperato ed una costante ventilazione che permette alle uve di asciugarsi rapidamente in seguito ad eventuali piogge estive.

Vitigno: Glera

### VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve vengono vendemmiate a partire da settembre e successivamente pressate delicatamente. Il mosto così ottenuto viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox, ottenendo in questo modo quello che viene chiamato "vino base". In seguito alla definizione dell'"assemblaggio" ha inizio la seconda fase del processo produttivo, conosciuta come "presa di spuma". Il vino base viene avviato alla seconda fermentazione in serbatoi di acciaio inox pressurizzati. Una volta terminato il processo, il vino viene definitivamente imbottigliato.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Danzante Prosecco si caratterizza per un colore giallo paglierino ed un perlage fine e persistente. Il bouquet è intensamente fruttato e fresco con sentori che ricordano la mela e la pera, accompagnati da note di fiori bianchi. Il palato è sapido e fresco.

### INFORMAZIONI TECNICHE

Denominazione: Prosecco DOC  
Metodo di produzione: Martinotti-Charmat  
Total acidity: 5,64 g/l  
pH: 3,19  
Zuccheri residui: 13,05 g/l  
Gradazione alcolica: 11%

---