

AUDACE®

UNDERWATER WINE

Nasce dalla sinergia tra Parovel vigneti oliveti 1898 e Serena Wines 1881.

Ne sono state prodotte 6.492 bottiglie.

PROSECCO DOC TRIESTE

Vitigno: Glera

Terreno: arenaceo-marnoso ricco di magnesio e ferro, esposizione sud-ovest

Comune: San Dorligo della Valle - TS

Vendemmia: manuale a fine agosto

Tipologia: Extra Brut Millesimato 2021

Grado alcolico: 12% vol.

Residuo zuccherino: 6 gr/litro

Acidità: 3,3 PH

Lavorazione: le uve sono state raffreddate prima e durante la pressatura per salvaguardare la freschezza e gli aromi varietali

Metodo Charmat: seconda fermentazione lunga di novanta giorni in autoclave

Affinamento in mare/underwater wine: più di quattro mesi di stoccaggio a -20 m nelle acque del Golfo di Trieste, in assenza di luce, con un'alta concentrazione di clorofilla (come indice di biomassa) e una pressione pari a ca. 2 atmosfere.

Un Prosecco inedito e ricco di carattere, asciutto e iodato, affinato nelle profondità del mare di Trieste, nello spazio protetto e interdetto alla navigazione.

Giallo paglierino con riflessi verdi alla vista, sprigiona un perlage straordinariamente fine e compatto, con un costante moto nel bicchiere simile alla risacca delle onde.

Fiori bianchi e frutta sapida a polpa bianca avvolgono il naso con il loro bouquet attraente, al palato ogni sorso dispiega una forte personalità e l'inedita mineralità delle uve Glera nate nell'area carsica in provincia di Trieste. La sua invitante acidità si amalgama sapientemente al residuo zuccherino integrato e profondo rendendolo un bicchiere perfetto dall'aperitivo a tutto pasto. Intrigante con crostacei e piatti di mare, audace in accompagnamento a piatti di cucina asiatica.

proseccoaudacetrieste.it

