

CA' DI PRATA

VINO SPUMANTE

GASSIFICATO DEALCOLATO

Descrizione

Tutta la leggerezza di un momento da celebrare. Fresco, brillante e piacevolmente vivace, Cà di Prata Zero Sparkling interpreta la convivialità in chiave moderna, trasformando ogni occasione in un momento da condividere. La bollicina fine accompagna un sorso morbido ed equilibrato, con note di frutta bianca e delicate sfumature floreali. Uno sparkling dealcolato pensato per brindare liberamente, scegliendo leggerezza senza rinunciare al piacere e all'eleganza del calice.

Uve

Cuvée di uve bianche italiane selezionate per esprimere freschezza, finezza aromatica e un profilo armonioso e fragrante.

Metodo di produzione

Le uve vengono sottoposte a soffice pressatura e il mosto ottenuto viene chiarificato mediante decantazione statica. La fermentazione avviene a temperatura controllata, tra 14 e 16°C, per preservare freschezza e intensità aromatica. Segue un breve affinamento in acciaio, volto a mantenere fragranza e pulizia. Il vino viene quindi dealcolato con moderne tecnologie che consentono di rimuovere delicatamente l'alcol preservando aromi, equilibrio e struttura. La successiva gassificazione, con particolare attenzione all'integrazione della CO₂, dona una bollicina fine, piacevole e persistente.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino chiaro e brillante

Profumo: fragrante, con note di frutta bianca e sfumature floreali

Gusto: morbido, equilibrato, fresco e vivace

Residuo Zuccherino

Circa 30 g/L, per uno stile Dry morbido, armonioso e piacevolmente avvolgente.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, accompagna antipasti leggeri, pesce, verdure, insalate fresche e piacevoli piatti della cucina estiva.

Temperatura di Servizio

6–8°C

