

## V8+ Carlo Prosecco DOC Millesimato Brut

**VARIETALES:** 100% Glera

**D.O.:** Veneto

### Información general:

Solo las mejores uvas Glera de cada añada se utilizan para crear el Millesimato Brut of Vineyards V8+. En el viñedo se seleccionan cuidadosamente las uvas con el mejor perfil organoléptico para crear un vino espumoso único, de sabor seco y fuerte, capaz de conquistar todos los paladares.

### Vinificación:

Después de la vendimia, la uva triturada se somete a un prensado suave. Una vez obtenido el mosto se fermenta en depósitos de acero a temperatura controlada, para conservar los delicados aromas de la uva base. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, el vino se introduce en autoclave, donde gracias a la acción de levaduras seleccionadas, tiene lugar la segunda fermentación. El ciclo de carbonatación dura unos 40 días.

### Nota de Cata:

**COLOR:** Color amarillo pajizo pálido

**AROMA:** Al acercar la nariz a la copa, te sorprende la intensidad del aroma floral y afrutado de este vino espumoso, con notas de manzanas granny, peras y melocotones de pulpa blanca.

**BOCA:** Al degustarlo, se descubre un carácter seco y elegante, que refresca el paladar, reforzado por su intrigante riqueza.

