

Italian wines in the world: Prosecco Doc Millesimato brut di Coop. Prà della Luna

scritto da Redazione Wine Meridian | 16 Maggio 2020



PRA DELLA LUNA



PRA
DELLA
LUNA



BRUT MILLESIMATO
PROSECCO
DOC

PROSECCO
BRUT MILLESIMATO

Prosecco Doc Millesimato brut

Colore: bianco

Anno di produzione: 2017

Prezzo: 6,00 euro

Produzione annua: 100.000 bottiglie

Denominazione: doc prosecco

Affinamento: 6 mesi fermentazione in autoclave, metodo charmat, 3 mesi affinamento in bottiglia

Uvaggio: 100% Glera

Gustare un buon bicchiere di Prosecco Brut significa porre attenzione all'equilibrio tra il corretto dosaggio zuccherino, la piacevolezza minerale e l'armonia che nasce da questo confronto.

L'azienda Prà della Luna, emergente ma dalla grande tradizione produttiva, ci presenta il suo Prosecco Brut, che per modernità ed equilibrio racchiude appieno le competenze proprie di viticoltori che conoscono molto bene il vitigno Glera, le cui uve vengono scelte durante la vendemmia nei vigneti dedicati a questo millesimato.

Un Prosecco Brut moderno e molto curato, vero rappresentante delle migliori selezioni lavorate sapientemente con il metodo Charmat lungo, grazie al notevole periodo che trascorrono in fermentazione sui lieviti.

La comprensione e l'amore per il territorio sono racchiuse in questo Prosecco Brut dal perlage immediatamente fine, valorizzato da una spuma vigorosa ed al tempo stesso delicata che prelude ad un ottimo ingresso in bocca.

I profumi freschi ricordano rosa e agrumi acerbi, note di fiori d'acacia, sentori di frutta tropicale e pera, che ritroviamo all'assaggio accompagnati da un caratteristico e leggero finale amarognolo.

Avvolgente, accarezza il palato, lasciando una delicata acidità ed una buona sapidità.

Lungo nel retrogusto finale, quasi volesse dimostrare la sua attenta lavorazione, iniziata in vigneto e armonizzata nelle

attente cantine di Prà della Luna.

Un Prosecco Brut Millesimato da bere a tutto pasto: noi lo abbiamo accompagnato con un'insalata di polipo e olive taggiasche, ma si presta anche a piatti di pasta con carni bianche o per chiudere in bellezza una serata tra amici.

Company Profile

Nata nel 2015, la realtà Pra' della Luna è l'ultimo tassello di un progetto iniziato a fine anni Novanta da un gruppo di amici imprenditori costituitosi attorno alla figura del presidente Ferruccio Lunardelli. Una realtà fatta di persone che vivono in prima persona l'azienda e che mettono al suo servizio le proprie competenze di viticoltori, di agronomi e di enologi. Pra' della Luna può vantare una distesa di quasi 1.000 Ha di vigna, condotti a vario titolo dai nostri soci tra le regioni Veneto, Friuli Venezia Giulia e Puglia. Le varietà principalmente coltivate sono Prosecco e Pinot Grigio. Tra le produzioni significative anche i bianchi Sauvignon Blanc, Traminer Aromatico e Ribolla Gialla e i rossi Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso e Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. I terreni sono principalmente pianeggianti, argillosi e sabbiosi, caratterizzati da sistemi di allevamento guyot e sylvoz.

Coop. Prà della Luna s.a

Via 8 Marzo 3 Talmassons, UD 33030 IT

Tel. +39 328 621 7756

cantina@pradellaluna.com

www.pradellaluna.com