



CA' DEL SETTE®
— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

PROSECCO DOC

LINEA CA' DEL SETTE®



Il Prosecco e la sua produzione trovano testimonianza già sul finire del XVI secolo, quando un gentiluomo inglese di nome Fynes Moryson, appassionato di viaggi, scrisse del vino “Pucinum” amatissimo dagli antichi romani e prodotto da uve Glera. Ad un certo momento si avvertì però la necessità di distinguere il vino prodotto in quella zona da quello delle aree limitrofe e decisero così di chiamarlo Prosecco come la Torre di Prosecco che si ergeva a picco sulle acque del Golfo di Trieste, poiché in quell'area veniva coltivata la dorata uva glera. Altre testimonianze del vino prosecco si trovano nel libro “Il Rocolo Ditirambo”, scritto dal poeta vicentino Aureliano Acanti, il quale ne esalta la superiorità rispetto agli altri nettari. Lunga è quindi la tradizione del Prosecco, che arrivato fino ai giorni nostri, oggi rappresenta la bollicina per antonomasia, adatta a tutte le occasioni, che riesce ad accontentare i palati di tutte le età.

TIPOLOGIA: Prosecco D.O.C. - 5,5 atm.

UVAGGIO: Glera 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Vicenza.

NATURA DEL SUOLO: Ghiaioso, limoso ed argilloso.

ASPETTI ORGANOLETTICI: Brillante, dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Perlage piuttosto fine ed elegante. Al naso fruttato e floreale, con sentori di mela golden, pera e fiori di acacia.

Al palato fresco, e con una buona sapidità e persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo come aperitivo, con finger food in genere e taglieri di salumi e formaggi, paste con delicati sughi di carne e secondi a base di carni bianche. E' ideale anche con zuppe estive, crudité e piatti a base di frutti di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%vol

CODICE EAN 13 bt. 0,75 L: BT 8050148520344 / BOX x 6 BT 8050148520382



Seven House S.r.l.

Via San Brizio, 44 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Email: cadelsettegourmet@gmail.it - www.7house.it - Tel. +39 3442418030

@CADELSETTE_GOURMET



CA' DEL SETTE®