



**FORMATI:**  
750 ml

**PESO DELLA BOTTIGLIA:**  
730 g

## SPUMANTE PROSECCO DOC "ICE" DEMI SEC

UVE: Glera  
AREA DI PRODUZIONE: Veneto

### VINIFICAZIONE:

Vinificazione in bianco mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 17°C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari. Presa di spuma in autoclave con metodo Charmat per circa 40 giorni con una pressione interna di 4,5 atm.

ABV: 11% vol  
Residuo zuccherino: Demi Sec  
Acidità totale: attorno ai 5,4 g/l  
SO<sub>2</sub>: attorno ai 100 mg/l

### SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 4°C - 6°C

Abbinamenti: pensato per essere servito nel calice ghiacciato, da qui l'espressione "ICE". Ideale da accompagnare alla frutta fresca di stagione e ottimo come aperitivo.

### DEGUSTAZIONE:

Vista: colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: profumo intenso, delicato, con note di fiori bianchi e di frutta come la mela verde.

Gusto: sapore giustamente equilibrato, fresco e mediamente dolce con un retrogusto persistente.

### CURIOSITÀ:

La linea "So Easy" è un progetto dal sapore nipponico che vuole avvolgere la bottiglia con la sua caratteristica sleeve.

La bottiglia diventa una tela colorata, dove il motivo floreale con i fiori di loto si ripete in declinazioni diverse. Il fiore di loto è un simbolo ricorrente nella cultura giapponese che vuole simboleggiare la rinascita.

La sleeve è completamente rimovibile e permette un riciclo del materiale del 100%.





**SIZES AVAILABLE:**  
750 ml

**BOTTLE WEIGHT:**  
730 g

## SPARKLING PROSECCO DOC "ICE" DEMI SEC

**GRAPES:** Glera  
**PRODUCTION AREA:** Veneto

### VINIFICATION:

White vinification by separation of the must from the skins with soft pressing. The fermentation takes place at a controlled temperature of 17°C to encourage the development and preservation of the original aromas. The process of foam creation takes place in pressure tank using the Charmat method for 40 days with an internal pressure of 4.5 atm.

*ABV:* 11% vol  
*Residual sugar:* Demi Sec  
*Total acidity:* around 5,4 g/l  
*SO<sub>2</sub>:* around 100 mg/l

### WINE SERVICE:

*Serving temperature:* 4°C - 6°C

*Food pairing:* perfect to be served in a frozen glass, hence the expression 'ICE'. Ideal to match fresh seasonal fruit and excellent as an aperitif.

### TASTING:

*Look:* brilliant, straw-yellow colour with greenish highlights.

*Smell:* intense, but delicate scent with notes of white flowers and fruit, such as green apple.

*Taste:* well-balanced, fresh and moderately sweet flavour with a lingering aftertaste.

### CURIOSITY:

The 'So Easy' line is a design with a Japanese flavour that wants to wrap the bottle with its characteristic sleeve.

The bottle becomes a coloured canvas, where the floral motif with lotus flowers is repeated in different ways. The lotus flower is a recurring symbol in Japanese culture that symbolises rebirth.

The sleeve is completely removable and allows the completely material recycling.

