



## Degustiamo un sorso Foss Marai – Prosecco - Brut

Gli estimatori locali amano indicare come antenato del Prosecco, il Pucinum, vino lodato nelle cronache dell'Impero Romano, e tanto chiacchierato per essere il prediletto dell'imperatrice Livia, che pare si lasciasse andare ad abbondanti libagioni. Gli storiografi non accettano questa tesi, e preferiscono attribuire al Pucinum la remota paternità del Refosco, confortati anche da una descrizione di Plinio, nella Naturalis Historia, che definiva quest'uva "omnium nigerrima", e quindi ben lontana dal poter assomigliare, con tutta la buona volontà, all'attuale Prosecco. La notorietà di Conegliano come terra di ottimi vini, comunque, è testimoniata già in documenti che risalgono al X secolo. E nel 1606, in una relazione inviata dal Podestà di Conegliano al Senato si ha testimonianza dei primi commerci internazionali con l'affluire di acquirenti fin dalla Germania e dalla Polonia, che non si curavano di offrire quotazioni giudicate esorbitanti pur di assicurarsi le migliori produzioni. Tra gli elementi che hanno garantito al Prosecco di Conegliano un elevato e costante livello qualitativo attraverso l'arco di quest'ultimo secolo, non va trascurata l'istituzione, avvenuta nel 1876, della "Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano", impostasi, fin dal suo apparire, come il punto di riferimento della ricerca scientifica e tecnologica di tutta l'enologia italiana contemporanea.



E' la versione meno conosciuta, ma non per questo meno apprezzata. **FOSS MARAI**, con il suo **PROSECCO BRUT**, propone un prodotto dal profumo accattivante di frutta acerba, in perfetta armonia con i sentori floreali del prosecco e con equilibrio al gusto dove, l'acidità ed il residuo zuccherino, si fondono in un'unica sensazione di carezza al palato. Tutto ciò lo rende **un ottimo aperitivo, ma anche un vino che può accompagnare in modo delizioso piatti di pesce e delicati formaggi.**

**Vitigno:** Prosecco 100%,  
**Acidità totale:** 5,5 - 6 g/l  
**Alcool svolto:** 11,5 %  
**Formati:** 750 ml - 1500 ml – 3000 ml  
**Residuo zuccherino:** 8– 10 g/l  
**Vinificazione:** bianca metodo charmat



**Sommelier Express**

**Caratteristiche organolettiche**

### Esame Visivo

Cristallino, Giallo Paglierino scarico, Poco consistente, Effervescenza Fine, Scarse, Abb persistente,

### Esame Olfattivo

Abb Intenso, Abb Complesso, Fine, Erbaceo, Minerale Fruttato, Cedro

### Esame Gustativo

Secco, Abb Caldo, Poco Morbido, Abb Fresco, Abb Sapido, Di Corpo, Abb Equilib., Abb Intenso Persistente, Fine

### Abbinamento gastronomico

Ricotta di Bufala con marmellata di peperoncino, Butteri, Coppiette

[www.fossmarai.com](http://www.fossmarai.com)

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – [aitrescalini@colosseo.org](mailto:aitrescalini@colosseo.org)

[www.sommelierexpress.org](http://www.sommelierexpress.org)