



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

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

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org