

TRIESTE AUDACE

PROSECCO DOC TRIESTE MILLESIMATO EXTRA BRUT — UNDERWATER WINE

- AFFINAMENTO SUBACQUEO (20M)
- MENZIONE SPECIALE DOC TRIESTE
- EDIZIONE LIMITATA (6.492 BOTTIGLIE)
- 100% GLERA



DATI CANTINA
SOTTOMARINA

Località: Golfo di Trieste (~20 m)
Tiratura: 6.492 bottiglie numerate
Affinamento: 5 mesi sui fondali marini
Correnti: Oscillazioni da Bora e Scirocco
Packaging: Bussola velica e carta nautica

LA STORIA & IL PROGETTO "AUDACE"

Audace Trieste Underwater Wine nasce dalla prestigiosa intesa tra *Serena Wines 1881* e la storica cantina triestina *Parovel 1898*. Un Millesimato Extra Brut ottenuto da rare vigne di Glera situate nella provincia di Trieste, affinato nelle acque dell'Alto Adriatico a 20 metri di profondità. Il vino celebra due grandi ricorrenze storiche: i **200 anni dalla prima vendemmia del Prosecco** (1821) lungo la costiera triestina e i **100 anni del Molo Audace** (1922), intitolato in memoria dell'approdo del celebre cacciatorpediniere.

Denominazione: Prosecco D.O.C. Trieste Millesimato Extra Brut
Vitigno: 100% Glera da vigne autoctone della provincia di Trieste
Parametri Marini: Temperatura e salinità stabili, pressione idrostatica di 3 bar, oscillazioni sub-inerziali costanti sui lieviti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- ESAME VISIVO**

Giallo paglierino brillante con luminosi riflessi verdognoli. Perlage eccezionalmente fine, fitto e persistente grazie alla maturazione sottomarina.
- ESAME OLFATTIVO**

Naso intenso ed elegante: fragranti sentori floreali di fiori bianchi, acacia e frutta sapida (pera Williams, mela verde), con marcate note iodate e minerali marine.
- ESAME GUSTATIVO**

Al palato rivela una forte personalità. L'invitante e vibrante freschezza si fonde perfettamente al residuo zuccherino secco e profondo, con una straordinaria sapidità salina.
- ABBINAMENTI**

Ideale come prestigioso aperitivo; sublime in abbinamento con ostriche, crudi di pesce, scampi, tartare di tonno o salmone e primi piatti di mare.

PARAMETRI DI SERVIZIO E DATI ANALITICI

- GRADAZIONE ALCOLICA
12% Vol.
- TEMP. DI SERVIZIO
6°C – 8°C
- RESIDUO ZUCCHERINO
Extra Brut (6 g/l)