

PROSECCO DOC MILLESIMATO BRUT



DENOMINAZIONE: Di Origine Controllata

PROVENIENZA: Veneto, Prosecco DOC

COLORE: Giallo paglierino

GRADAZIONE ALCOLICA: 11 % vol.

VITIGNI PRINCIPALI: 100% Glera

VINIFICAZIONE: 1^a
fermentazione con trasformazione del mosto in vino a temperatura controllata tra i 14°-16°. Con metodo Martinotti in autoclave dove avviene la 2^a fermentazione di almeno 60 gg.

PROFUMO: Bouquet pulito e persistente, piacevolmente fruttato che ricorda la mela renetta ed i fiori di pesco.

SAPORE: Avvolgente, morbido, equilibrato e spiccata sapidità con notevole freschezza esaltata da una nota fruttata e aromatica. Un finale piacevolmente secco ed armonico.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Eccezionale come aperitivo, così come accompagnato ad antipasti di pesce, piatti di pesce crudo e cotto, crostacei, minestre, carni bianche, piatti leggeri e verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°- 8° C

ALLERGENI: /

NOTA: Conservare in luogo fresco, al riparo da luce e fonti di calore.