



# 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<sup>a</sup>  
fermentazione con trasformazione del mosto in vino a temperatura controllata tra i 14°-16°. Con metodo Martinotti in autoclave dove avviene la 2<sup>a</sup> 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.