

Prosecco Valdobbiadene Spumante Brut DOCG Millesimato - Cantico



Regione. Veneto.



Uve. Glera 100%, raccolte a mano da vocati vigneti collinari di Valdobbiadene, in provincia di Treviso.



Vinificazione. Pressatura soffice, fermentazione a freddo e rifermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat.



Note gustative. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet delicato tipico del Prosecco. Sapore asciutto, armonico. Perlage fine e ben persistente.



Analisi. Alcol 11% Vol; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 11 g/l; Pressione 4 atmosfere.



Gastronomia. Perfetto come aperitivo, per accompagnare antipasti e piatti a base di pesce. Servire ben fresco a 8 °C. Da bersi giovane e non invecchiare.



Bottiglia. "Spumante" da 750 ml (in cartone da 6 bt).

