

Prosecco Spumante Brut DOC 200 ml



Regione. Veneto.



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



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



Note gustative. Colore giallo paglierino tenue. Profumo fresco, fruttato, invitante. Sapore morbido e rotondo. Perlage fine e persistente.



Analisi. Alcol 11% Vol; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 12 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 200 ml (in cartone da 24 bt).

