



PROSECCO DOC BRUT

Vino Spumante

UVE: Glera

PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

CLIMA: Temperato, mitigato dal mare, la catena delle Alpi protegge dai venti del nord.

VENDEMMIA: Metà Settembre

BEVIBILITÀ: 2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

ALCOL: 11% Vol

Alla vista ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al profumo spiccano delicate note di crosta di pane e di lievito, che ben si amalgamano alle note fruttate di mela matura.

Al palato si presenta morbido, salato, di buona freschezza, con un finale sapido e persistente

Ottimo con antipasti di verdure e di pesce, minestre, risotti e con secondi di pesce alla griglia o con carni bianche e delicate

