



PROSECCO DOC MILLESIMATO BRUT VINO SPUMANTE

Zona di produzione: Italia Veneto

Arte: spumante delicato, ottenuto dalla fermentazione del vino in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a temperatura controllata di 15/17 °C per un processo intero che dura circa 45 gg.

Spuma: abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente.

Colore: giallo paglierino scarico.

Profumo: fruttato, bouquet delicato, aromatico, di grande eleganza.

Sapore: netto, di grande morbidezza, giustamente equilibrato.

Grado alcolico: 11% Vol.

Acidità totale: 5,5 gr/lit

Residuo zuccherino: 1,4 %

Pressione afrometica: 5 atm a 20° C.

Temperatura di servizio: 6-8° C.

Consumo: ottimo aperitivo, ideale accompagnatore di primi piatti a base di pesce.

Bicchieri: flûte

Conservazione: in luogo fresco e asciutto, in frigorifero alcune ore prima di servirlo.