



PROSECCO DOC BRUT VINO SPUMANTE

Zona di produzione: Italia Veneto

Arte: spumante delicato, ottenuto direttamente dalla rifermentazione del vino in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a bassa temperatura per un processo intero che dura circa 45 gg.

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

Colore: colore giallo paglierino brillante con eleganti sfumature verdognole.

Profumo: fine ed elegante e presenta aromi di frutta a polpa bianca, come mela e pera, e note di agrumi.

Sapore: netto, morbido, ricorda la mela verde.

Grado alcolico: 11% Vol.

Residuo zuccherino: 1,2 %

Pressione afrometica: 5 atm a 20° C.

Temperatura di servizio: 6-8° C.

Consumo: ideale per accompagnare antipasti di mare, questo vino è perfetto con risotti ai frutti di mare e frittura di pesce.

Bicchieri: flûte

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