



PROSECCO DOC VINO FRIZZANTE - SPAGO

Zona di produzione: Veneto

Arte: alla fermentazione in acciaio, segue la rifermentazione secondo il metodo Charmat corto, in autoclave, al fine di preservare la freschezza dei profumi.

Spuma: il Prosecco frizzante si caratterizza per la leggera presenza di anidride carbonica, la tenue spuma ed il "delicato perlage" tipici di questo vino.

Colore: vino dal colore giallo paglierino animato da tante piccole bollicine evanescenti.

Profumo: ricco di note fiorite e fruttate.

Sapore: dal peculiare sapore vivace che rilascia in bocca una perdurante sensazione di freschezza.

Grado alcolico: 10,5% Vol.

Residuo zuccherino: 1 %

Pressione afrometica: 2,5 atm a 20° C.

Acidità: 5 g.

Temperatura di servizio: 6-8° C.

Consumo: adatto a tutto pasto.

Bicchieri: tulipano

Conservazione: in luogo fresco a temperatura non superiore ai 15° C