

Prosecco DOC Frizzante

Prosecco DOC

Vitigno: 100% Glera.

Vendemmia: settembre.

Vinificazione: In assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata. La presa di spuma avviene in autoclave a bassa temperatura.

Note di degustazione: colore giallo paglierino tenue con riflessi verde giada. Il perlage è fine e persistente. Al naso, è intenso, fruttato, con note di mela, limone e pompelmo rosa; la nota floreale dominante è quella del glicine in fiore e dell'acacia. In bocca presenta una buona acidità, è fresco e possiede una buona struttura; il finale è gradevole ed aromatico.



Pressione in bottiglia: 2,5 atm

Residuo zuccherino: 10 g/l

Alcool: 11%

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Formati disponibili: 0,75 L