



PROSECCO BRUT DOC MILLESIMATO

Denominazione	DOC
Tipo vino	Bianco
Regione di origine	Veneto
Terreno	Morenico arenario
Uve	Glera 100%
Epoca raccolta	Inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio 20 giorni in autoclave
Affinamento	2 mesi a -2°C sulle fecce fini

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore	Giallo paglierino, scarico
Profumo	Floresale, elegante, con un perlage fine e persistente
Gusto	Secco, di buona acidità, abbastanza persistente e intenso
Abbinamenti gastronomici	Antipasti di pesce e crostacei, aperitivo
Temperatura di servizio	10-12°C

DATI ANALITICI

Grado alcolico	11,5° Alc. Vol.
Acidità totale	8,2 gr/lit.
Zuccheri residui	13 gr/lit.

