



Prosecco

Denominazione di Origine Controllata

Brut



Origine: Proviene dalle sinuose colline del territorio di Valdobbiadene nelle quali, storicamente, la varietà Glera esprime la sua massima qualità

Metodo: Charmat, con rifermentazione in autoclave; sosta di 1-2 mesi

alcohol: 11,5% vol

zuccheri: 8 g/L

caratteristiche: spumante leggero e delicato, dal gusto secco e dall'aroma deciso; prevale la nota acida, rendendolo ideale come aperitivo o in abbinamento con piatti grassi come salumi ed insaccati oppure formaggi di media stagionatura
Servire a 6/8°C

