

PROSECCO DOC BRUT



Zona di produzione	Veneto
Denominazione	Prosecco DOC Brut
Vitigni	Glera e uve a bacca bianca
Vigneto	Da vocati vigneti di uve a bacca bianca
Vinificazione	Diraspatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazione in serbatoi termocondizionati per 10 giorni.
Note degustative	Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente. Al naso profumo finissimo che ricorda il glicine e i fiori di acacia. Sapore delicato e particolarmente fruttato.
Dati analitici	Alcol 11% Vol. Acidità totale 5.0 - 6.5 g/l +/- 0.20 Residuo zuccherino 9.0 – 11.0 g/l +/- 1.0
Gastronomia	Ottimo aperitivo che, per la sua caratteristica freschezza, può essere servito in qualsiasi occasione. Temperatura di servizio: 4 - 6 °C
Conservazione e invecchiamento	Da bersi giovane