SACCHETTO



PROSECCO D.O.C. BRUT

Spumante fresco e vivace che offre al naso delicati sentori di fiori bianchi, agrumi e frutta fresca. Equilibrato, secco e leggero al palato è ideale per antipasti leggeri, frutti di mare, sushi e piatti a base di pesce, aperitivi e formaggi freschi. Un vino versatile che esalta ogni momento di convivialità.

Classificazione:	Prosecco DOC Brut Vino Spumante
Zona d'origine:	Zona della DOC, in particolare le province di Treviso, Venezia e Padova
Vitigni:	Glera
Vinificazione:	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale; fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata (15-17°C) e con lieviti selezionati.
Maturazione:	In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento:	In bottiglia
Longevità:	18/20 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
Colore:	Giallo paglierino, scarico.
Profumo:	Intenso, con sentori fruttati che ricordano la pera e il limone, e floreali di glicine e tiglio.
Sapore:	Di buona struttura, dal fino perlage e al palato offre sensazioni equilibrate.
Gradazione alcolica:	11% Vol
Acidità totale:	5,6 – 5,8 g/l
Residuo Zuccherino:	9 - 10 g/l
Temperatura di servizio:	6 - 8 °C
Abbinamenti consigliati:	Ideale per aperitivi e antipasti a base di formaggi freschi e pesce, ma ottimo anche a tutto pasto con risotti semplici e piatti delicati in genere.
Riconoscimenti:	**2022 - I.W.S.C. - Bronze Medal** **2021 - Decanter - Bronze Medal** **2021 - Wine Enthusiast - 89 pt**