

## PROSECCO DOC FRIZZANTE 200ml

Il prosecco nella sua versione più tradizionale. Aromaticità tipica e sapidità vellutata, intenso profumo fruttato e sapore armonico, morbido e avvolgente. Leggero e di facile beva è ottimo in abbinamento a minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche. Da servire fresco a 6-8°C.

Classificazione: Prosecco D.O.C. Vino Frizzante Veneto e Friuli Venezia Giulia. Zona d'origine:

> Vitigni: Glera

Vinificazione: Mosto ottenuto con pressatura soffice

mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di 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: Delicato profumo di fruttato, con sentori

agrumati che sfumano nel floreale con note di

glicine e acacia.

Fresca acidità e morbidezza si avvolgono Sapore:

elegantemente.

Gradazione alcolica: 11% Vol

> Acidità totale:  $5,5 - 5.7 \, \text{g/l}$

Residuo Zuccherino: 12 - 14 g/l

Temperatura di

6 - 8 °C servizio:

Abbinamenti È il prosecco più "classico", la tipologia che combina l'aromaticità e una vellutata sapidità consigliati: con la nitida vivacità del perlage. È ottimo

l'abbinamento con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne delicati, formaggi freschi e carni bianche, grigliate di

2025 - Berliner Wein Trophy - Silver Medal 2014 - I.W.C. - Commended Riconoscimenti:

