

PROSECCO D.O.C.
VINO FRIZZANTE
LINEA SF



- Classificazione: Prosecco D.O.C.
Vino Frizzante
- Zona di Origine: Zona D.O.C. del Veneto e della Provincia di Treviso
- 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: 18/24 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
- Colore: Giallo paglierino, scarico brillante
- Profumo: Fruttato tenue di mela e acacia.
- Sapore: Piacevolmente giovane, fresco, allegro.
- Contenuto alcolico: 11% vol
- Acidità Totale: 5,8 - 6 g/l
Residuo zuccherino: 12 - 14 g/l
- Temperatura di Servizio: 8 – 10° C
- Abbinamenti consigliati: E' ottimo come aperitivo e a tutto pasto con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne delicati, formaggi freschi e carni bianche.