



**PROSECCO D.O.C. BRUT
MILLESIMATO VINO SPUMANTE
COL DELL'UTIA**

Vino piacevole e delicato.
Il suo perlage attrae, ma 'versatilità' è il suo secondo nome.

Classificazione:	Prosecco D.O.C. Brut Vino Spumante
Zona d'origine:	Veneto
Vitigni:	Glera
Vinificazione:	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale, e successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata ed in presenza di lieviti selezionati.
Maturazione:	In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento:	In bottiglia
Longevità:	16/20 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
Colore:	Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.
Profumo:	Note gradevoli di fiori bianchi di acacia con sentori fruttati di mela e pera non ancora mature.
Sapore:	Sapore fresco e sapido con una nota finale gradevolmente acida.
Gradazione alcolica:	12% Vol.
Acidità totale:	5,7 - 5,9 g/l
Zuccheri residui:	9 - 11 g/l
Temperatura di servizio:	6-8° C.
Abbinamenti consigliati:	Ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente il pesce in genere e i primi piatti delicati.
Riconoscimenti:	Commended - IWC 2018 / 2017 / 2016 Bronze Medal - Decanter 2018 Silver Medal - Decanter 2017

