



## PROSECCO D.O.C. BRUT MILLESIMATO VINO SPUMANTE FILI

Questo vino dalla forte struttura esprime versatilità e armonia.  
Un'etichetta giovane ma già un classico della nostra azienda.

Classificazione:	Prosecco D.O.C. Brut Vino Spumante
Zona d'origine:	La provincia di Treviso
Vitigni:	Glera
Vinificazione:	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata e in presenza di zuccheri.
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 profumo di fruttato con note particolari di mela e pompelmo che sfumano nel floreale dei fiori di glicine e sambuco.
Sapore:	Di buona struttura, al palato offre sensazioni gradevoli, equilibrate e armoniche.
Gradazione alcolica:	12% Vol.
Acidità totale:	5,8 - 6,0 g/l
Zuccheri residui:	8 - 12 g/l
Temperatura di servizio:	6-8° C.
Abbinamenti consigliati:	Ideale per aperitivi e antipasti a base di formaggi e pesce, ma ottimo anche a tutto pasto con risotti, paste asciutte o in brodo e piatti delicati in genere.
Riconoscimenti:	Commended (84) - Decanter 2017 / 2016 Bronze Medal - IWC 2017 Commended - IWC 2016 / 2014

