



PROSECCO SPUMANTE DOC BRUT

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vol. alcool totale: 11 %
Zuccheri: 11 grammi/litro
Anidride solf. libera: 32 mg/lit
Acidità totale: 6,5 gr./lit.
Pressione: 5 atmosfere

Vino spumante prodotto con fermentazione naturale, (metodo Charmat), in autoclave con agitatore e temperatura controllata a circa 14°.

Vitigno: Glera prodotta in terreni pianeggianti, (20 - 30 metri sul livello del mare), e raccolta con vendemmia medio-tardiva (circa fine Settembre).

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma abbondante e perlage fine e persistente. Profumo che ricorda il glicine e i fiori di acacia.

Sapore delicato, fresco leggermente amabile e particolarmente fruttato.

Spumante ideale per l'aperitivo, ma per la sua caratteristica freschezza, può essere servito e degustato anche a tutto pasto. Temperatura di servizio 4 - 6 °C.

Conservare in luoghi freschi e asciutti al riparo da fonti di calore e luce.

1 cartone = nr. 6 bottiglie

Peso totale del cartone: Kg. 8,45

1 paletta = nr. 480 bottiglie (nr. 80 cartoni)

1 paletta = nr. 5 strati da 16 cartoni ciascuno.

Peso totale della paletta: Kg. 750 circa