



Prosecco Frizzante DOC

VINIFICAZIONE

La vendemmia di Glera avviene durante la seconda decade di settembre. Il mosto ottenuto dalla pigiatura soffice delle uve viene immediatamente separato dalle bucce, chiarificato e fatto fermentare in autoclave a temperatura controllata di 17°C, utilizzando lieviti varietali selezionati

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal caratteristico colore giallo paglierino, questo vino unisce la tipica fragranza del Prosecco alla fine persistenza delle bollicine in un perfetto connubio di freschezza e vivacità. Al palato delicate sfumature floreali e fruttate, con in primo piano mela verde e pera e un accenno di agrumi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da aperitivo per eccellenza, questo vino è perfetto con piatti leggeri come zuppe, legumi, formaggi freschi, carni bianche e pesce in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

GRADAZIONE ALCOLICA % VOL: 11%

1 cartone = nr. 6 bottiglie

Peso totale del cartone: Kg. 7,45

1 paletta = nr. 570 bottiglie (nr. 95 cartoni)

1 paletta = nr. 5 strati da 19 cartoni ciascuno.

Peso totale della paletta: Kg. 720 circa