

PROSECCO DOC VINO FRIZZANTE

NOME DEL VINO

Prosecco DOC Frizzante

TIPO DI VINO

Vino Frizzante

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Area Prosecco DOC

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

I vigneti vengono coltivati in pianura su terreni ghiaiosi e limosi. Il clima qui è complessivamente temperato, con inverni miti ed estati umide e calde

VARIETÀ DI UVA

Glera

TENORE ALCOLICO

10,5% vol.

ZUCCHERI

12 g/l

ACIDITÀ

5,5 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Raccolta uve a giusta maturazione. Selezione in cantina

CAPACITÀ

0,75 lt.



COLORE

Giallo paglierino tenue con accennate sfumature dorate

PROFUMO

Il profumo è fresco, presenta note fruttate che ricordano la mela verde. A completare il fine bouquet sono riconoscibili sentori delicati di fiori di pesco

SAPORE

Gradevolmente frizzante, il gusto è morbido, in bocca si rivela equilibrato. Mineralità e acidità sono giustamente bilanciate

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo è un vino di facile beva. Si abbina bene soprattutto a pesce marinato e al forno

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C