



PROSECCO DOC BIO VEGAN VINO FRIZZANTE



Area di produzione: Colline attorno a Treviso.

Le uve: Glera 100%.

Vinificazione: Le migliori uve di Prosecco vengono vendemmiate rigorosamente a mano. La fermentazione naturale in cisterne d'acciaio avviene partendo direttamente dal

mosto a temperatura controllata per almeno 20 gg. Il tutto viene svolto in un ambiente totalmente sterile.

Atm. 2,5

Grado alcolico: 10,5% Vol.

Zuccheri: 10 gr/lt

Acidità totale: 5,4 gr/l

SO2: 5 mg/l

Perlage: Fine.

Colore: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli e brillanti.

Sapore: Fresco, rustico, delicato con ricordi di mela golden e miele.

Profumo: Armonico, con note di fiori di acacia.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo. Accompagna ottimamente i secondi piatti di pesce alla griglia e/o fritture.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.