

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT BIO VEGAN



Classificazione: Prosecco Superiore Valdobbiadene
Conegliano Docg Spumante Brut Bio Vegan

Zona di Produzione: Nel comune di San Pietro di Feletto

Uve: Glera

Vinificazione: L'uva viene pressata ed il mosto ottenuto viene lasciato decantare. Vengono aggiunti i lieviti selezionati per la fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 14°C. Dopo la preparazione del vino base, viene indotta una seconda fermentazione in autoclave fino ad ottenere una pressione interna superiore alle 4.5 atm.

Note di Degustazione:

Colore Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli e brillanti.

Profumo Armonico, fruttato con note di mela renetta.

Sapore Fresco, delicato, piacevolmente elegante.

Gradazione Alcolica: 11% Vol.

Temperatura di Servizio: 4-6° C

Abbinamenti: Ideale con antipasti misti ed antipasti di verdure. Grazie alla sua elevata versatilità è anche ottimo a tutto pasto.