



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

SPUMANANTI



Prosecco Brut D.O.C.

TIPO DI VINO: Spumante Brut d.o.c. Prosecco

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Raccolta delle uve in epoca ottimale di maturazione.

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata.

SPUMANTIZZAZIONE: Secondo il metodo tradizionale Martinotti, con rifermentazione in autoclave.

SCHEDE ORGANOLETTICA

ASPETTO: "perlage" fine e persistente.

COLORE: Giallo paglierino luminoso.

PROFUMO: Delicata fragranza di fiori e di frutti, mela e ricordi di gelsomino.

SAPORE: Particolarmente fresco, fragrante dall'impronta citrina.

ABBINAMENTO: Antipasti leggeri, insalate di mare, risotti a base di verdure, carni bianche delicate.

SERVIZIO: Nel classico "flûte alla temperatura di 6°- 8°C, stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: Va consumato giovane, entro i 2-3 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: Borgognotta da 0.750 Litri