

prosecco bio organic

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BRUT



Denominazione	Prosecco DOC
Colore	Giallo paglierino con perlage fine e persistente.
Profumo	Fresco, floreale e agrumato, con delicate note di mela, pompelmo e limone.
Sapore	Di corpo medio, con buona persistenza aromatica. Elegante, equilibrato e sapido.

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Glera
Zona di produzione	Veneto/Friuli Venezia Giulia
Altitudine	30/50 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Argilloso
Vendemmia	Metà settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Molto soffice
Spumantizzazione	Charmat lungo

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	6,00 ÷ 6.30
Ph	3.30 ÷ 3.40
Zuccheri residui (g/l)	8 ÷ 10
Alcol	10% vol

ALTRI DATI

Abbinamento	Perfetto con verdure fritte, formaggi e pesce crudo.
Temperatura di servizio	6-8° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale

