



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Prosecco

Denominazione: Prosecco DOC

Vitigni: Glera

Tipologia terreno: Ciottoloso, calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate delicatamente, la prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda (Metodo Martinotti - Charmat) in autoclave per un periodo di 3-4 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumo: Delicate note di frutta croccante con intensi sentori floreali

Sapore: Una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante

Grado alcolico: 11% vol

Temperatura di servizio: 6°-8°

Abbinamenti: Preparazioni di pesce di mare e prodotti dolciari in genere

Descrizione:

Classico vino spumante fiore all'occhiello della tradizione enoica italiana ha caratteristiche polivalenti: si può consumare come aperitivo e anche accompagnare a prodotti dolciari di varia composizione. E' indicato anche per preparazioni di pesce di mare. Servire a 8-10°C

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

