



BRUT

Prosecco Superiore DOCG Brut

REGIONE:
Veneto

ZONA DI PRODUZIONE:
**Colline tra Valdobbiadene e
Conegliano (TV)**

DENOMINAZIONE:
**Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut**

VITIGNO:
100% Glera



INVECCHIAMENTO:

Ad opera di lieviti selezionati, alla temperatura di 18° e affinamento sulla feccia nobile per 4 mesi alla temperatura di 10°



VINIFICAZIONE

Pressatura soffice di uve intere, fermentazione lenta; presa di spuma metodo Charmat in autoclave



AROMA E SAPORI

Giallo paglierino scarico e persistente; emergono note di mela gialla, pera, glicine e fiori di prato; fresco e fruttato, setoso



ABBINAMENTI:

Ideale come aperitivo ma anche a tutto pasto



BORGOLUCE

CONVIVIO