



LAMPO

Brut

REGIONE:
Veneto

ZONA DI PRODUZIONE:
Susegana (TV)

DENOMINAZIONE:
"Lampo" Prosecco D.O.C. Treviso
Brut

VITIGNO:
100% Glera



INVECCHIAMENTO:

Ad opera di lieviti selezionati, alla temperatura di 18° e affinamento sulla feccia nobile per 3 mesi alla temperatura di 10°



VINIFICAZIONE

Pressatura soffice ad uve intere; presa di spuma metodo Charmat in autoclave



AROMA E SAPORI

Giallo paglierino brillante; emergono note di pesca e mela gialla, fruttato, fresco e sapido



ABBINAMENTI:

Ideale per aperitivi, si abbina a crudi di mare e formaggi freschi cremosi