



SUI LIEVITI

Brut Nature

REGIONE:
Piemonte

ZONA DI PRODUZIONE:
Colline di Collalto - Susegana (TV)

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

VITIGNO:
Glera da agricoltura biologica



INVECCHIAMENTO:

Affinamento minimo di 9 mesi in bottiglia



VINIFICAZIONE

Spremitura delle uve intere ed estrazione del mosto fiore; imbottigliamento e presa di spuma con esaurimento spontaneo degli zuccheri



AROMA E SAPORI

Giallo paglierino, cremoso e persistente; delicati profumi di frutta a polpa bianca e note minerali, sentori di crosta di pane



ABBINAMENTI:

Ideale come aperitivo, si accompagna a salumi, fritti, piatti di pesce, risotti con funghi o verdure



BORGOLUCE

CONVIVIO