



Prosecco DOC Cuvèe 1821

Spumante Brut



UVE
Glera



GRADAZIONE ALCOLICA
11% in volume



FORMATI DISPONIBILI
750 ml - 1500 ml

VINIFICAZIONE

Le uve sono sottoposte ad una delicata pigiatura e ad una pressatura soffice per estrarre solo il mosto di migliore qualità. La fermentazione si svolge a temperatura controllata di 18°C per una frazione di mosto mentre il rimanente viene conservato a 0°C fino al momento della presa di spuma che avviene in recipienti adatti a mantenere una pressione di circa 5 atmosfere.

COLORE

Giallo paglierino chiaro luminoso. Spuma bianca e fine con perlage molto sottile.

PROFUMO

Gradevolmente intenso, molto fruttato, aromatico con ricordo di fiori di glicine e mela renetta.

SAPORE

Fresco e di grande armonia con una leggera nota di mandorla dolce, tipica delle uve Prosecco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 5 - 7° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È il vino per eccellenza dell'aperitivo. Quando il menù propone piatti leggeri e delicati può accompagnare l'intero pasto, dessert compreso.

