



Prosecco ICE

Spumante Demi Sec



CLASSIFICAZIONE
DOC



UVE
Glera



GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE

Il mosto, ottenuto da una pressatura molto soffice delle uve, viene sottoposto ad una fermentazione iniziale alla temperatura controllata di 18° C. Il vino base viene poi spumantizzato in autoclave secondo il tradizionale metodo Charmat.

COLORE

Giallo paglierino luminoso; spuma bianca e fine con perlage molto delicato.

PROFUMO

Piacevolmente intenso, fruttato e aromatico, con note di gelsomino e mele Golden mature.

SAPORE

In bocca risulta molto equilibrato e elegante, mediamente dolce con sfumature di miele.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire intorno ai 5° - 7° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare il dessert, si consiglia di servirlo con ghiaccio in un calice ampio per esaltare l'intensa aromaticità, e con l'aggiunta di scorza di limone o lime per intensificare la deliziosa freschezza.