

CUVÉE MILLESIMATO BRUT

PROSECCO
ITALIAN WINE

Vino spumante prodotto con varietà di uve bianche del Territorio di Treviso con prevalenza di Glera. Pigiatura e breve criomacerazione, sgrondatura e fermentazione del mosto a temperatura controllata. Poi rifermentazione con metodo Charmat in autoclave per oltre 30 giorni.

Sparkling wine made from white grapes, mostly Glera, grown in the Province of Treviso. Pressing and short cold maceration, draining and fermentation of the must at controlled temperature. Second fermentation according to the Charmat method in autoclaves for over 30 days.

CARATTERISTICHE / FEATURES

COLORE COLOUR	Brillante, giallo paglierino con riflessi verdolini <i>Bright pale yellow with greenish tinges</i>
PROFUMO AROMA	Note floreali di glicine, fruttate di pera e mela golden con nota fruttata minerale. <i>A flowery note of wisteria and fruity hints of pear, Golden apple, mineral notes in closing</i>
SAPORE FLAVOUR	Equilibrato, fresco e sapido, dal finale persistente con note leggermente floreali. Ideale come aperitivo <i>Well balanced, fresh and savoury with a lingering finish and light flowery notes. Perfect for your aperitif.</i>
ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD MATCHING	Ottimo come aperitivo, con verdure pastellate, antipasti di pesce crudo, frittture e paste fredde <i>Best served as an aperitif, with deep-fried vegetables, fish hors d'oeuvre, fried food and cold pasta</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	4-6°C
GRADAZIONE ALCOHOL	11,5 % Vol
FORMATO BOTTLE SIZE	



750 ml



1500 ml



CA' DEL SOLE