

SPUMANTE PROSECCO DOP MILLESIMATO



UVAGGIO

Glera.

ZONA DI PRODUZIONE

Area Doc Prosecco – Veneto/Friuli.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una pressatura soffice delle uve nella prima decade di settembre, il mosto fiore segue la vinificazione in bianco e la spumantizzazione secondo il metodo Charmat. La prima fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. La presa di spuma in autoclave dura circa 40 giorni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino tenue.

Il sapore è morbido e leggermente fruttato con sentori che ricordano i fiori bianchi e la frutta gialla, il perlage fine e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

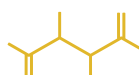
Si abbina ad antipasti, piatti di pesce e crostacei. Ottimo a tutto pasto ed eccellente come aperitivo.



TEMPERATURA SERVIZIO
4-6 °C



ALCOOL
11%



ACIDITÀ
5,8 gr/L.

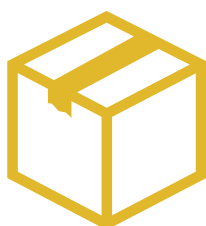


ZUCCHERI RESIDUI
13 gr/L.



BOTTIGLIA

Chiusura:	Tappo Spumante
Larghezza:	91,3 mm
Altezza:	280 mm
Tara:	750 gr
Volume:	750 ml
Peso lordo:	1512 gr
EAN:	8003503017287



CARTONE

Lunghezza:	31 cm
Larghezza:	19,20 cm
Altezza:	29 cm
Tara:	299 gr
Peso lordo:	9371 gr
EAN:	28003503017281



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120 cm
Tipologia:	Fumigato
Casse per strato:	80
Numero di strati:	16
Scatole per pallet:	5
Bottiglie Per pallet:	480
Peso lordo:	770 Kg