

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE BRUT

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Metodo:	charmant
Spuma:	lieve e sottile, perlage persistente contraddistingue l'eleganza di questo spumante.
Profumo:	maturo ma fresco e fruttato ricorda la mela acerba, il pompelmo, la banana.
Sapore:	elegante, secco ma armonico privo di spigolosità.
Abbinamenti:	splendido per prestigiosi buffet freddi e piatti a base di pesce.
Foam:	fine and gentle, persistent perlage are the distinctive features of the refined elegance of this sparkling wine.
Perfume:	mature, fresh and fruity recalling green apple, grapefruit, banana, while the dominating flowery note is acacia flower.
Taste:	elegant, dry brut without any sharpness
Food matches:	superb with prestigiuos cold buffets and fish.

SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alchool:	11,5
Acidità / Acidity:	6,00 g/l
Residuo zuccherino / Residual sugar:	12 g/l
Temperatura di servizio / Serving temperature:	6-8 °C

cod. SP12

BRUT

