



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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Metodo:	charmat
Spuma:	lieve e sottile, perlage persistente contraddistingue l'eleganza di questo spumante.
Profumo:	matturo ma fresco e fruttato ricorda la mela acerba, il pompelmo e la banana.
Sapore:	elegante, secco ed 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 tasteful elegance of this sparkling wine.
Aromas:	mature but fresh and fruity recalling green apple, grapefruit and banana.
Taste:	elegant, dry and harmonious without sharp-edges.
Food matches:	superb with prestigious cold buffets and fish dishes.

SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alcohol:	11,5
Acidità / Acidity:	6,00 g/l
Residuo zuccherino / Residual sugar:	10-12 g/l
Temperatura di servizio / Serving temperature:	6-8 °C

cod. SP12

BRUT
MILLESIMATO

