

Prosecco Violino

DOC Prosecco

Fruttato e floreale, fresco



GRAPPOLO

Grande alato



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Vinificazione in bianco con pressatura soffice.
Prima fermentazione in vasca, seconda fermentazione in autoclave con permanenza sulle fecce per 1 mese.



MATURAZIONE

Fine agosto



TIPOLOGIA

Frizzante / morbido



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C



DATI ANALITICI

Alcohol: 11,00 %vol
Contiene solfiti



CARATTERE

Fruttato e floreale, fresco



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo aperitivo, si abbina a tutte le pietanze leggere.

