



Violino Prosecco – tappo a vite

CLASSIFICAZIONE:

D.O.C. PROSECCO

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Friuli Venezia Giulia

PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

VITIGNO:

Glera antico nome del vitigno Prosecco

GRAPPOLO:

Grande alato

GERMOGLIAMENTO:

Aprile

FIORITURA:

Maggio ultima settimana

MATURAZIONE:

Fine agosto

VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice. Prima fermentazione in vasca, seconda fermentazione in autoclave con permanenza sulle fecce per 2 mesi.

TIPOLOGIA:

Frizzante / morbido

CARATTERE:

Fruttato e floreale, fresco

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo aperitivo, si abbina a tutte le pietanze leggere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10° C

CONTENUTO:

Bottiglia 0,75 lt.

DURATA:

1 - 2 anni

DATI ANALITICI:

Alcool: 11,00 %vol

Contiene solfiti

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A.

Via Madonna, 27

33032 Bertiole (Ud)

Tel. 0432/917434

Fax 0432/917768

info@cabert.it – www.cabert.it