

I FRIZZANTI

PROSECCO D.O.C. LEGATURA

Vino Frizzante

COD. PFTS01



TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco Frizzante D.O.C.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

AREA PRODUTTIVA

Veneto (Provincia di Treviso)

COMPOSIZIONE

Prosecco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino, profumo sottile e un pò vinoso. Sapore gradevole, fresco e delicato.

ABBINAMENTO CIBI

È un vino che si sposa bene con pesce leggero e spuntini vari.

SERVIZIO

Va servito a 8° - 10° C

PACKAGING

Bottiglia "Emiliana" da lt. 0,75.

Cartoni da 06 bottiglie.

Pallets da 95 cartoni.

PROCESSO PRODUTTIVO

Uve selezionate vinificate in bianco provenienti dalle colline Trevigiane.

Fermentazione primaria in recipienti di acciaio inox e successiva presa di spuma in autoclave per circa 30 giorni.

Filtrazione ed imbottigliamento a freddo.

