Prosecco Spumante Brut

Spumanti

Provenienza uve:
Alto Veneto e Friuli-Venezia Giulia

Uve:
Prosecco (Glera)

Vinificazione:
in bianco, pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata.

Presa di spuma:
lenta fermentazione naturale in autoclave a temperatura controllata.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:
Spuma fine e persistente, colore giallo paglierino chiaro, profumo aromatico caratteristico che ricorda i fiori di acacia. Sapore morbido, fresco, leggero ed elegante

Gradazione alcolica:
11°

Accostamenti e servizio:
il sapore fragrante e delicato ne fanno l'aperitivo ideale. Ottimo con antipasti, pesce e primi piatti anche saporiti.

Temperatura di servizio 6-8°C

DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE