



Prosecco Brut Millesimato

Classificazione: Dop Prosecco

Uve: 85% Glera, 15% Pinot Grigio

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella (UD)

Tipo di terreno: prevalentemente argilla con presenza di limo e sabbia

Sistema di allevamento: potatura Guyot

Piante per ettaro: 4500 ceppi per ettaro

Periodo di vendemmia: fine agosto

Elaborazione: Charmat lungo

Affinamento in bottiglia: almeno 1 mese

Formato bottiglia: 0,750 lt - 1,5 l

Temperatura di servizio: 6-8°C

Calice consigliato: flûte

Note organolettiche

Colore: giallo paglierino brillante

Olfatto: mela renetta, agrumi

Palato: morbido e persistente

Abbinamento: Ottimo come aperitivo e da “tutto pasto”, esclusi i dessert