



Spumante Prosecco

Colore giallo paglierino tenue. Perlage fine e persistente. Di buona freschezza con note aromatiche intense. Sapore armonico, pieno e morbido con piacevole retrogusto rotondo.



Prosecco DOC Treviso



Prosecco



100 - 110 q.li per ettaro



Veneto



1 - 2 anni



6 - 8° C



Presatura di spuma del mosto a temperatura controllata (20°) con l'ausilio di lieviti selezionati. Successiva sosta dello spumante di 1 mese sui lieviti.



Colore giallo paglierino tenue. Perlage fine e persistente. Di buona freschezza con note aromatiche intense. Sapore armonico, pieno e morbido con piacevole retrogusto rotondo.



Ottimo come aperitivo o abbinato ad antipasti, pesce e piatti delicati.



0,75 litri

DALFIUME
NOBILVINI