

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE BRUT



Posición y tipo de suelo: Arenisca roja y colinas de grava

Variedad de uvas: Glera

Proceso de elaboración del vino: uvas seleccionadas, prensadas en frío y mostos fermentados a temperatura controlada

Alcohol: 11,5%

Azúcares residuales: 10 g/l

Acidez: 5,7 g/l

Color: Tiene un color amarillo pajizo brillante con una mousse diminuta y de larga duración.

Olfato: La combinación de floral y notas afrutadas realza su perfil aromático

En boca: Suave, intenso y aterciopelado en el paladar

Temperatura de servicio: 6-8 ° C

Maridaje: Ideal para aperitivos, perfecto con carnes.