



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Prosecco Frizzante

Denominazione: Prosecco DOC

Vitigni: Glera

Tipologia terreno:)Ciottoloso, calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: Al naso esprime note intese floreali, per lo più di fiori bianchi

Sapore: In bocca si percepisce una sensazione fresca e fragrante, vivace con un fine e leggero perlage

Grado alcolico:

Temperatura di servizio: 8°-10°C|48°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, accompagna piatti freddi come tartine e finger food, ottimo con antipasti di mare

Descrizione:

Prodotto fresco e fragrante che nasce in Friuli in un suolo ciottoloso, argilloso e calcareo. E' definito il "Re degli aperitivi". Ottenuto dalla raccolta nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Ne deriva un vino fresco, equilibrato e fragrante. Si presenta di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Al naso esprime note intese floreali, per lo più di fiori bianchi. In bocca si percepisce una sensazione fresca e fragrante, vivace con un fine e leggero perlage. Perfetto come aperitivo, accompagna piatti freddi come tartine e finger food, ottimo con antipasti di mare. Da provare con dei fritti. Servire ad una temperatura di 8 - 10 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana

info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

