



denominazione: Prosecco DOC



produttore: Seiterre in Podere del Gal



categoria: Spumante



vigne: Glera



Affinamento: Acciaio



regione: Friuli



abbinamenti: aperitivo di classe, si apprezza con antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno.

Prosecco Dry di qualità e grazie alla spumantizzazione ottenuta tramite il metodo Charmat lungo, che gli regala un perlage fine e persistente.

Dal color giallo paglierino, al naso sprigiona tutta la sua eleganza con sentori di crosta di pane e fiori di pesco.

Il vino perfetto per un aperitivo di classe, si apprezza con antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno.