

Prosecco DOC

DOC (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA)



TERRENO: **CALCAREO – MARNOSO**
PERIODO DI VENDEMMIA: AGOSTO
INVECCHIAMENTO: 3 – 4 MESI

ANALISI CHIMICA

ALCOOL: 11.00% – 12.00%
ZUCCHERI: 12.00 – 17.00 g/l
ACIDITA': 6.00 - 8.00 g/l
SOLFOROSA: 70- 100 mg/l
CARATTERISTICA: SPUMANTE METODO CHARMAT

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino chiaro, vivo e brillante.

Aroma: sottile e caratteristico con un lieve sentore di mela acerba e fiori d'acacia appassiti.

Sapore: secco con lieve sentore amarognolo, il perlage si mostra fine e persistente.

Temperatura di Servizio: 6 -8 ° C.C.

Si può conservare: 2 -3 anni.

PIATTI DA ACCOMPAGNARE

ottimo per aperitivi e piatti a base di pesce

