

PROSECCO

BRUT

DONELLI
1915



Classificazione	Prosecco D.O.C.
Uvaggio	100% Glera
Vinificazione	Vinificato in bianco con pressatura soffice. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat
Spuma	Fine e persistente
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Bouquet	Tipicamente aromatico delicato e molto fine
Gusto	Fresco, aromatico, con buon equilibrio acido
Temperatura di Servizio	7-8 °C
Abbinamento	Estremamente versatile, è fantastico come aperitivo e può piacevolmente accompagnare tutto il pasto, in particolare se a base di pesce, crostacei e frutti di mare. Ottimo anche con carni bianche e carrelli dei formaggi



Style	Brut Sparkling White
Classification	Quality aromatic sparkling wine
Grapes	100% Glera
Vinification	Vinified in white, with soft crushing and natural refermentation according to Charmat method
Foam	Fine and persistent
Color	Pale-straw yellow with green hints
Bouquet	Typically aromatic, delicate and very fine
Taste	Fresh with a good acid balance, aromatic
Service temperature	7-8 °C
Gastronomic Coupling	Great versatility, it can be served as an aperitif or it can also pleasantly accompany throughout the meal, particularly seafood and shellfish dishes. Fantastic even with white meat and cheese