



— PROSECCO SPUMANTE - BOTTIGLIA SCAGLIETTI —

~ bianco spumante brut ~





PROSECCO SPUMANTE - BOTTIGLIA SCAGLIETTI

~ bianco spumante brut ~

Scheda Prodotto :












TIPOLOGIA	bianco spumante brut
CLASSIFICAZIONE	vino spumante di qualità
AREA DI PRODUZIONE	colli di Conegliano e Valdobbiadene
TERRENO	marme calcaree e sedimentari
UVAGGIO	100% Prosecco
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	spalliera, cordone speronato, archetto
EPOCA DI RACCOLTA	fine Agosto, inizi Settembre
VINIFICAZIONE	in bianco con pressatura soffice, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura costante di 18 gradi. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat
SPUMA	fine e persistente
COLORE	giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO	tipicamente aromatico delicato e molto fine
SAPORE	fresco, aromatico, con buon equilibrio acido
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	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



PROSECCO SPUMANTE - BOTTIGLIA SCAGLIETTI

~ bianco spumante brut ~

Dati Logistici :

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	n. 	 kg	 cm		
750	6	28x19x32,5h	9,000	4,500	70 (7x10)	720,00	175	8008920309038	