



Prosecco

DOC

Denominazione di origine controllata



Albfiorita

Prosecco DOC

Denominazione di origine controllata



Varietà: Glera



Denominazione: DOC
Prosecco



Alcol: 11,5 %



Produzione: 180 quintali per
ettaro



Tipologia: Spumante Extra
Dry



Rifermentazione: in
autoclave per circa 40 giorni



Dopo la prima fermentazione, portiamo il Prosecco a Valdobbiadene dove viene spumantizzato. La rifermentazione lenta, condotta a basse temperature, crea un perlage molto fine e persistente.

L'imbottigliamento avviene più volte l'anno per avere un prodotto sempre fresco e genuino.

Nell'aroma si riconoscono i tipici sentori di mela verde, in bocca l'acidità e la morbidezza sono ben bilanciate, il risultato è un vino fruttato, fresco ed elegante.

E' perfetto per un aperitivo, ma la sua versatilità fa sì che accompagni bene tutti i piatti, in particolar modo quelli a base di pesce e ai formaggi cremosi.

