

## PRO' - Prosecco Spumante

---

Prosecco dal colore giallo paglierino dotato di un fragrante e mediamente intenso bouquet di mela gialla e verde, banana, pesca e pera.

Un Prosecco intrigante, fresco, fruttato, di equilibrata acidità, pieno in bocca e di grande persistenza.

E' un vino da tutto pasto, ottimo come aperitivo e fuori pasto, bene si accosta a una grande varietà di piatti.

Molto apprezzato con piatti di pesce e verdure e frittiture.

Temperatura di servizio ottimale 6 - 8°C.



### Scheda Tecnica

---

VITIGNO	Ottenuto da uve di Prosecco Balbi.
RESA	140 q.li/ettaro.
FORMA D' ALLEVAMENTO	Sylvoz.
VENDEMMIA	Manuale con selezione delle uve.
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice di uva intera e fermentazione a temperatura controllata. Spumantizzazione con metodo Martinotti.
GRADAZIONE	11,50% vol.
COLORE	Giallo paglierino con fine perlage.
PROFUMO	Caratteristico, fruttato fresco, ricorda la mela gialla e verde, pesca e pera.
SAPORE	Elegante, gradevole e fresco con buona rotondità e pienezza.
ACCOSTAMENTO	Ottimo come fuori pasto ed aperitivo. Adatto ad una cucina moderna e leggera. Eccellente con antipasti di pesce e piatti delicati.
SERVIZIO	Servire a 6° - 8°C, preferibilmente con secchiello e ghiaccio.
EVOLUZIONE	Esprime le sue migliori caratteristiche se consumato giovane.