



Prosecco Frizzante DOC

Prosecco Frizzante DOC è un vino dal sapore fresco e brioso, divenuto il simbolo del bere semplice ma raffinato. La raccolta delle uve glera avviene a mano in piccole casse, che vengono portate nel più breve tempo possibile in pigiatura. Ogni annata ha una particolare curva di maturazione, perciò è fondamentale scegliere il momento in cui acidità e zuccheri sono in perfetto equilibrio. In bocca risulta armonioso e equilibrato con un'ottima persistenza.

Prosecco Frizzante DOC is a fresh and lively tasting wine that has become the symbol of a simple yet refined drink. The Glera grapes are harvested by hand in small crates and are then pressed immediately. Each vintage has a particular ripening curve, so it is essential to identify the moment in which there is a perfect balance between acidity and sugar. The palate is harmonious and balanced.

GRADAZIONE ALCOLICA ALCOHOL CONTENT	11 % vol.
VARIETÀ DELLE UVE GRAPE VARIETY	Uve glera in purezza <i>Pure glera grape</i>
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	15 gr./lt
ACIDITÀ ACIDITY	5,5 gr./lt
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - TASTING NOTES	
COLORE COLOR	Colore giallo paglierino. <i>Straw yellow in colour.</i>
PROFUMO BOUQUET	Sentori che richiamano i caratteri primari dell'acino d'uva glera e profumi di frutta. Si rende subito evidente il profumo di mela verde, seguito poi dal mandarino e fiori di acacia. <i>Hints of the primary characteristics of the Glera grape and fruit scents with clear notes of green apple followed by mandarin and acacia flower scents.</i>
SAPORE FLAVOR	In bocca risulta armonioso ed equilibrato con un'ottima persistenza. <i>Its palate is harmonious and balanced with good persistence.</i>
CONSIGLI DAL PRODUTTORE · PRODUCER'S ADVICE	
ABBINAMENTO PAIRING	Usato a tutto pasto accompagna piatti delicati e non impegnativi. Da osare anche l'abbinamento con piatti mediamente saporiti. <i>Enjoy with any course of light and delicate dishes. One could also dare to pair it with more flavourful dishes.</i>
NOTE DI SERVIZIO SERVING NOTES	Temperatura di servizio 6-8° C <i>Serving temperature 6-8° C</i>