MENESTRELLO

IT EN

Menestrello



Prosecco Valdobbiadene DOCG

Vinificazione

Espressione dell'eccellenza del territorio Conegliano Valdobbiadene, la vendemmia per questo vino viene fatta manualmente sui crinali delle colline Valdobbiadene: le uve vengono poi pressate in modo soffice per ottenere un mosto illimpidito mediante operazioni di refrigerazione. Segue la fase di fermentazione del mosto in vasche di acciaio termo condizionate per il controllo della temperatura che si deve mantenere tra i 18° e i 22°C. A fermentazione conclusa ha luogo la stabilizzazione e spumantizzazione con il metodo Charmat. Ogni fase della vinificazione viene svolta seguendo il disciplinare del Prosecco DOCG Conegliano Valdobbiadene.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino, e perlage elegante, fine e persistente. Bouquet delicato di fiori d'acacia e glicine, unito alla fragranza di frutta fresca ed al palato fresco e morbido ed equilibrato.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo e ideale in ogni occasione.

Glera	**Conegliano, Valdobbiadene**	**8-10 °C**	**Alcol: 11%** **Zuccheri: 14 g/l**