IT EN

Bacio della Luna

Prosecco DOC Brut



Vinificazione

Le uve per il Prosecco Spumante Doc Brut vengono raccolte manualmente nella zona pedemontana di Treviso. Vengono poi pressate in modo soffice per ottenere un mosto illimpidito mediante le operazioni di refrigerazione e filtrazione. 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°– 22°C. A fermentazione conclusa si avviano le fasi di stabilizzazione e spumantizzazione con il metodo Charmat.

Caratteristiche

Brillante, caratterizzato da un colore dorato con riflessi verdognoli e da un perlage fine e continuo. Al naso è delicato, fruttato, con delicate note floreali. Piacevole al palato, richiama fragranze di frutta matura come mela e pesca.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, particolarmente indicato con i frutti di mare.

Glera	**Veneto**	**8–10 °C**	**Alcol: 11%** **Zuccheri: 9 g/l**