

PROSECCO DOC Spumante Brut



Il Brut è la versione più secca del Prosecco. Classico nello stile, fresco e inconfondibile.

DATI TECNICI

classificazione	DOC
vitigno	Uve biologiche: 100% Glera
ubicazione vigneto	I vigneti La Jara si trovano alle pendici delle colline di Conegliano e Valdobbiadene.
terreni	Le nostre terre sono costituite da sassi, che accumulano calore durante il giorno per restituirlo lentamente la notte, esaltando nell'uva i profumi freschi e varietali.
sistema di allevamento tecnica di vinificazione	Sylvoz Rifermentazione naturale in autoclave di acciaio inox tramite metodo "Martinotti - Charmat".
gradazione alcolica	11.50 % Alc./Vol.
formati disponibili	0.375L; 0.75L; 1.5L; 3L



ART. 203

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore e perlage	Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e persistente.
profumo gusto	Delicati profumi di mela verde. In bocca è fresco, aromatico ed equilibrato, con leggeri sentori di crosta di pane e gradevolmente acidulo.
servizio	Va servito a 6 - 8° C stappato al momento.
abbinamenti	Ideale con zuppa di pesce, fritto di pesce, tempura di verdura, crostacei, sushi e sashimi.