



PROSECCO DOC Spumante Brut



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

DATI TECNICI

classificazione **DOC**

vitigno **Sylvoz**

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 **Sylvoz**

tecnica di vinificazione **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**



NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore e perlage **Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.**

Il perlage è fine e persistente.

Delicati profumi di mela verde.

In bocca è fresco, aromatico ed equilibrato, con leggeri sentori di crosta di pane e gradevolmente acidulo.

Va servito a 6 - 8° C stappato al momento.

Ideale con zuppa di pesce, fritto di pesce, tempura di verdura, crostacei, sushi e sashimi.

ART. 203