



le Mesine



Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore *Brut*

ZONA DI PRODUZIONE: Valdobbiadene

UVAGGIO: Glera 100% (tradizionalmente chiamato prosecco)

VINIFICAZIONE: in bianco con pressatura soffice

PRESA DI SPUMA: 90 gg in autoclave, metodo Marinotti-Charmat

COLORE: giallo paglierino brillante

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

PRESSIONE: a 20°C (Valore medio): 4,8 atm

RESIDUO ZUCCHERINO: 6,5 g/l

TEMPERATURA SERVIZIO: 6/8°C

CONSERVAZIONE: al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore ad una temperatura di 15/20°C preferibilmente a bottiglia in piedi.
Non sostare in maniera prolungata in frigorifero.

ABBINAMENTI:



Descrizione

Vino bianco spumante secco.

Il profumo è fresco e delicato con note di frutta bianca leggermente floreale.

Il gusto è minerale e asciutto con un'ottima struttura e sapidità.

Il perlage è fine e persistente.

Ottimo come aperitivo, ma si sposa benissimo con pietanze a base di pesce o comunque a piatti delicati come le carni bianche.