



MILLESIMATO DOC BRUT

Zona di produzione

Vigneti situati in zone collinari compresi nell'area D.O.C. Prosecco

Vitigni d'origine

Glera (conosciuto come Prosecco)

Produzione per ettaro

Massimo 180 quintali di uva

Periodo di vendemmia

Fine Agosto, Primi di Settembre

Spumantizzazione

Metodo Martinotti-Charmat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore

Giallo paglierino chiaro

Perlage

Fine e persistente

Profumo

Intensamente fruttato con sentori di mela e frutta a polpa bianca.

Piacevoli le note di fiori bianchi

Sapore

Fresco, sapido, secco

con finale piacevolmente armonico e fruttato

Abbinamento

Ideale come aperitivo

o per accompagnare primi piatti leggeri.

Ottimo a tutto pasto con piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio

6°-8° C

Dati medi

Alcool 11 % vol Zuccheri 12 g/l

Acidità 5,6 g/l

e-mail: cantine@cantinevedova.com website: www.cantinevedova.com