



DONAI

PROSECCO
DOC BRUT



DATI TECNICI

Denominazione Uve	<i>Prosecco Spumante Doc Brut Selezionate ,Glera e altri vitigni autorizzati</i>
Zona di Produzione	<i>Mogliano Veneto, (TV)</i>
Terreno	<i>Franco medio impasto</i>
Sistema di allevamento	<i>Cortina Semplice</i>
Esposizione dei vigneti	<i>Sud</i>
Epoca Vendemmia	<i>Settembre</i>
Vinificazione	<i>Metodo Martinotti con rifermentazione in autoclave e lungo affinamento sui lieviti.</i>

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore	<i>Giallo paglierino con riflessi verdognoli</i>
Profumo	<i>Fine con sentori floreali e fruttati</i>
Sapore	<i>Fresco, equilibrato, intenso ed armonico</i>
Abbinamenti	<i>Vino conviviale, ottimo come aperitivo, ideale con antipasti e primi piatti discretamente strutturati. Duttile con secondi piatti di pesce e carni bianche.</i>
Temperatura di Servizio	<i>6 - 8° C</i>

DATI ANALITICI

Gradazione	<i>11% Vol</i>
Residuo zuccherino	<i>11 g/l</i>
Acidità	<i>5,5 g/l</i>
Pressione	<i>5 atm</i>

Destinazione d'uso *Non destinato all'infanzia e a soggetti a rischio. Bere responsabilmente.*

