

COL FUNER®



S.Stefano di Valdobbiadene

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

Denominazione Origine Controllata Garantita

- Ideale come aperitivo, adatto per primi piatti leggeri e delicati, carni bianche e antipasti a base di pesce
- Va servito alla temperatura di 8°C.

Caratteristiche:

- Vinificato con metodo charmat; dopo un periodo di circa 60 giorni dalla presa di spuma si ottiene il prodotto finito e pronto all'imbottigliamento
- Finezza ed eleganza sono i sinonimi di questo pregiato spumante, ottenuto dalla selezione delle uve di vendemmia, provenienti solamente dai nostri vigneti esposti a ponente
- Il perlage è fine e persistente
- Sprigiona un piacevolissimo profumo di fiori di pesco, mela verde
- Il gusto è minerale, fresco, armonico
- Gradazione alcolica: 11.5°

