



PROSECCO SPUMANTE "VILLA MARIA"

Vino spumante extra dry DOC

Grande spumante della tradizione, è ottenuto da uve prosecco del vecchio vitigno Balbi attentamente selezionato; colore giallo paglierino scarico, ha un perlage fine persistente ed un profumo di frutto caratteristico

ZONA DI PRODUZIONE

Alta Collina, zona prosecco DOC

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con pressatura soffice e fermentazione con lieviti selezionati

VENDEMMIA

Settembre

AFFINAMENTO

Quattro mesi in Autoclave

ABBINAMENTO CULINARIO

Ottimo per aperitivo e/o con primi piatti in genere

GRADAZIONE

11,50%

TEMPERATURA CONSIGLIATA

8-10°C

