



**PROSECCO SPUMANTE "VILLA MARIA"**  
Vino spumante BRUT DOC

Grande spumante ottenuto da uve prosecco al 90% e al 10% di perera/chardonnay; colore giallo paglierino scarico, ha un perlage fine persistente ed un profumo di frutto caratteristico

**ZONA DI PRODUZIONE**

Alta Collina, zona prosecco doc

**VINIFICAZIONE**

Criomacerazione per 12 ore con enzimi estrattori, vinificazione in bianco con pressatura soffice e fermentazione con lieviti selezionati

**VENDEMMIA**

Metà settembre

**AFFINAMENTO**

Quattro mesi in autoclave

**ABBINAMENTO CULINARIO**

Ideale come calice d'aperitivo

**GRADAZIONE**

11,50% prodotto di eccellenza

**TEMPERATURA CONSIGLIATA**

8-10°C