



Prosecco

Denominazione di origine
controllate

frizzante

fermentazione spontanea in bottiglia
(Col Fondo)

Prosecco Frizzante **DOC**, che prevede la rifermentazione e conservazione sui lieviti in bottiglia. E' l'autentico ambasciatore della tradizione del vignaiolo: un vino essenziale, asciutto, digeribile e leggero. Il colore è il caratteristico paglierino leggero; al naso l'aroma è ricco di sentori floreali e fruttati con un prevalere di mela acerba e limone. Il sapore, sorretto dalla carbonica, offre tutta la sua delicatezza in un armonico equilibrio.

Temperatura di servizio consigliata:
6-8° C.

Gradazione alcolica 11% vol

Imbottigliato da:

Az. Agricola MONCADER

via Casale Moncader 19

31030 Combai di Miane, TV - Italia

Tel. 0438989143

mail colferaiwino@hotmail.com