



VILLA TERESA®

SPUMANTE PROSECCO D.O.C. BRUT



Vitigno:

Prodotto da uve Glera. La sua zona di produzione è parte del Veneto e del Friuli Venezia Giulia.

Denominazione:

Denominazione di Origine Controllata

Vinificazione:

In bianco: il mosto viene subito separato dalle bucce per valorizzarne la freschezza e fragranza. Successivamente il vino viene posto nelle autoclavi di spumantizzazione a contatto con lieviti selezionati per 30/60 giorni ad una temperatura di 18°C. Viene poi fatto raffreddare a -4°C per 8/10 giorni in modo da stabilizzarsi per poi essere filtrato ed imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino chiaro con un fine perlage. Vino fruttato, leggermente aromatico con profumo di miele, fiori e mela selvatica.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come vino da aperitivo, si sposa bene ad antipasti e pietanze delicate, meraviglioso con tutte le portate di pesce.

Temperatura di servizio:

6/8 °C.

Alcool:

11 % vol.

Zuccheri:

12 gr/l

Acidità totale:

5,5 gr/l

Pressione:

4,8 atm

Confezioni:

Da 0,75 lt cartoni da 6 bottiglie.