



PROSECCO BRUT CORMONS

Prosecco Brut DOC

Vitigno:

Glera (prima del 2009 Prosecco): vitigno vigoroso, rustico grappolo medio grande piramidale, acino sferico con punteggiatura di color giallo dorato di sapore semplice.

Denominazione:

Prosecco Brut Doc Friuli Venezia Giulia.

Affinamento:

Presatura di spuma con il metodo Charmat lungo e sosta a lungo termine sui lieviti in autoclave.

Stoccaggio in bottiglia.

Colore:

Trasparente e cristallino Perlage fine e persistente, giallo mimosa scarico con riflessi grigiastri.

Profumo:

Floreale di banana e caramello, di frutta fresca, mela Golden.

Gusto:

Snello e leggero, fresco e sapido armonicamente complesso. La presenza degli zuccheri residui aumenta la fruttuosità.

Abbinamenti:

Ottimo e classico aperitivo nei bar e come entrata di pasto.

Temperatura di servizio:

6-8° in estate 10-12° in autunno-inverno, in bicchiere tipo flute.

