



## PROSECCO DOC 075 CARATI

Le uve sono sottoposte ad una pressatura soffice e ad una fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 15°-16° C. Metodo Charmat con presa di spuma in autoclave, con lieviti originari della zona, per due mesi.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Profumo fruttato con sentore di pera e mela golden. In bocca risulta amabile, sapido con note floreali e fruttate.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il prosecco è un vino molto versatile. Ottimo come aperitivo, e` perfetto a tutto pasto. Particolarmente indicato con piatti a base di pesce come insalate di mare, crostacei e pesci marinati.

