SCHEDA TECNICA ZAGO PROSECCO DOC BRUT NATURE

Classificazione	Prosecco Doc Brut Nature.
Provenienza e Suolo	Friuli – Venezia Giulia Terreno franco limoso argilloso con una dotazione naturale di acqua risorgiva, non irrigato artificialmente.
Spumantizzazione	Fior di Prosecco, vino ottenuto dalla pigiatura soffice del 55-58% degli acini. Metodo italiano con conseguente naturale presa di spuma per lenta rifermentazione in contenitori chiusi. Si ottiene così il Prosecco DOC Brut Nature, uno *sparkling wine* elegante per gli amanti dei vini secchi.
Note sensoriali	Colore: giallo paglierino. Bouquet: complessità aromatica, ricchi sentori di agrumi, note vegetali e acacia. Gusto: asciutto, fresco, saporito con durevoli richiami a delicate essenze di fiori. Vivace ed equilibrato. Perlage: fine e persistente. Gradazione alcolica: alc 11,5% vol
Come servirlo	Ideale per festeggiare, eccellente aperitivo o per accompagnare un pasto. Indicato con antipasti di pesce e verdure, crostacei, baccalà, pesce al forno, salumi e secondi piatti di carni bianche, piatti a base di cereali, tofu e formaggi caprini. Temperatura di servizio consigliata: 6-8°C Raffreddare in frigorifero un paio d'ore prima dell'uso o in secchiello con acqua e ghiaccio per circa mezz'ora. Bicchiere consigliato: calice ampio da spumante o flute.

ZAGO
PROSECCO DOC

© Zago Agricola – E' vietata qualsiasi riproduzione anche parziale di questa scheda.