

# PROSECCO

## MILLESIMATO D.O.C. BRUT

### Le uve

100% Prosecco provenienti dalla zona storica di produzione (Conegliano – Valdobbiadene).

### Tecnica di produzione

La fermentazione per la presa di spuma avviene a 16°C, dando vita ad un perlage fine, gradevole e morbido e ad un profumo delicato e tipico.

### Caratteristiche organolettiche

*Colore:* giallo paglierino brillante.

*Profumo:* tipicamente fruttato con sfumature nel floreale (glicine e acacia) e le caratteristiche note di mela e pera.

*Sapore:* secco, asciutto e persistente, con una bella complessità.

### Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo e vino da conversazione, è eccellente a tutto pasto per accompagnare i piatti leggeri della cucina mediterranea.

### Grado alcolico

11% volume

### Temperatura di servizio

6-8°C

### Formati disponibili

750 ml – 1.500 ml



**Medaglia di Argento  
a Mundus Vini 2011**



**Bosco del Merlo**