



BACIO DELLA LUNA



PROSECCO DOC BIO BRUT

**Vitigni**

Glera 100%

**Zona di produzione**

Veneto

**Vinificazione**

Le uve per il Prosecco Biologico DOC Brut vengono raccolte manualmente nella zona collinare di Treviso. Tramite una pressatura soffice, si ottiene un primo mosto che viene fermentato a temperatura controllata di 18° C. L'assenza di pesticidi e sostanze chimiche, dalla vendemmia fino alla produzione, certifica il vino come biologico.

**Caratteristiche**

Giallo paglierino, caratterizzato da riflessi verdognoli. Composto da un bouquet delicato, con rimandi di note fruttate e floreali. Armonico al palato, con un retrogusto di frutta.

**Abbinamenti**

Ideale come aperitivo o in abbinamento a primi leggeri e frutti di mare.

**Temperatura di Servizio**

8°-10°C

**Bottiglia**

Bacio della Luna Quercia

**Dati analitici**

Alcool: 11% vol.

Zuccheri: 7 g/l

**BACIO DELLA LUNA Spumanti s.r.l.**

Via Rovede, 36 - 31020 Vidor TV - Tel. +39 0423 983111 - info@baciodelaluna.it - www.baciodelaluna.it

