

ITALIANO



## PROSECCO DOC BIO BRUT

### **Vitigni**

Glera

### **Zona di produzione**

Veneto

### **Vinificazione**

Le uve per il Prosecco Biologico DOC Brut vengono raccolte manualmente nell'area 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**

Alcol: 11% vol.

Zuccheri: 7 g/l

  
BACIO DELLA LUNA



**SCHENK**  
ITALIAN · WINERIES

[www.schenkitalia.it](http://www.schenkitalia.it)