



Bacio della Luna

PROSECCO DOC

BIO BRUT

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.



Glera



Veneto



8°-10°C



Alcol: 11 % vol.
Zuccheri: 7 g/l

