



SOMMARIVA Società Agricola Palazzo Rosso
PROSECCO MILLESIMATO BRUT
Prosecco DOC

Zona di Produzione: Santa Maria di Felleto, Conegliano, Casotto (TV)

Suolo: marnoso, calcareo

Uvaggio: Glera 100%

Gr. Alcolico: 11.5% vol.

Metodo di Produzione: raccolta delle uve a mano. Pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura e sosta sulle fecce nobili

Spumantizzazione con Metodo Charmat, presa di spuma in 30 giorni

Note di Degustazione

Vista: colore giallo paglierino, riflessi perlati

Perlage: fine e persistente

Olfatto: profumi fruttati di pesca, mela cotogna e pera.

Accenno di erbe aromatiche, fragranza di crosta di pane e cereali

Gusto: fresco, asciutto; sapido; equilibrato

Consigli: temperatura di servizio 7°-9° C.

Abbinamento: risotti classici della cucina veneta a base di erbe di campo, carni bianche. Pesce: antipati crudi di mare, anguilla e polenta



Via Pompei, 11 – Povegliano VI
045 791155 – info@pasquettovir