



SOMMARIVA Società Agricola Palazzo Rosso
PROSECCO BRUT
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

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

Suolo: marnoso, argilloso

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: brillante giallo paglierino, riflessi vivaci

Perlage: morbido e persistente

Olfatto: profumo agrumato di pompelmo e lime, tocchi
erbacei e minerali, crosta di pane

Gusto: sapore pieno ed equilibrato. Armonico nei ritorni delle
note minerali

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

Abbinamento: antipasti di verdure, risotto ai funghi, piatti di
pesce, carni bianche. Eccezionale con sushi e sashimi



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it