



VIGNA
PREZIOSA

A sip of Style.



PROSECCO DOC BIOLOGICO BRUT

Uvaggio

Glera Biologica

Area produzione

Colli Trevigiani

Coltivazione

Sylvoz

Vendemmia

Prima decade di settembre

Vinificazione

Raccolta meccanizzata.

Diraspata e raffreddata per preservare gli aromi. Dopo una pressatura soffice viene fatta fermentare su botti di cemento per poi andare in presa di spuma con metodo Charmat sostando sui lieviti selezionati per almeno due mesi. Segue la microfiltrazione e l'imbottigliamento isobarico a 0°C.

Analisi

Alcool: 11.5%

R.S: 12g/l

Abbinamenti

Perfetto in aperitivo, con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei.

Temp. di Servizio 6/8° C