



PROSECCO

DOC BRUT

UVE
100% Glera

PROVENIENZA
Friuli Venezia Giulia

VINIFICAZIONE
Le uve vengono pigiate in maniera soffice; la fermentazione del mosto avviene ad una temperatura controllata in modo da garantire le peculiarità dell'uva di origine.

CARATTERISTICHE
Vino dal colore giallo paglierino brillante. Un perlage fine e persistente. Fragrante con sentori di frutti a polpa bianca. Al palato è fresco piacevole, con buon equilibrio tra acidità e morbidezza.

ABBINAMENTI
Ottimo con primi piatti estivi, come pasta e risotti, accompagna con leggerezza tutto il pasto fino ai secondi piatti di pesce al vapore o crudo, alle carni bianche alla griglia e contorni di verdure stufate o fresche.

GRADO ALCOLICO
11% vol



SARTORI
DI VERONA