

MONT'ALBANO

PROSECCO SPUMANTE DOC BRUT



PROVENIENZA

Vigneti situati tra le colline in Friuli.

UVAGGIO

100% Glera

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.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino brillante. Un perlage fine e persistenze. Fragrante con sentori di frutti a polpa bianca. Al palato è fresco piacevole, con buon equilibrio tra acidità e morbidezza. È un archetipo del prosecco moderno che sicuramente appassionerà gli estimatori dei prodotti naturali.

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



→ MONT'ALBANO ←

Viticoltori biologici dal 1985