

FOSCARO

PROSECCO DOC

Appellation: Prosecco D.O.C.

Variété: Glera

Vinification: Foulage et pressage doux. Fermentation réalisée avec des levures sélectionnées à la température de 15 °C. Moussage obtenu selon la méthode Charmat à température contrôlée.

Alcool: 10,50% vol.

Robe: Couleur jaune paille avec perlage fin.

Bouquet: Frais, il libère les senteurs fruitées de la pomme golden et celles florales de l'acacia.

Saveur: Agréablement équilibrée et harmonieuse au palais.

Combinaisons: Adapté à toutes les occasions, accompagné d'entrées de charcuterie et de fromages. Parfait avec des cuissons légères et la finger food.

Température de service: Servir frais à 6-8 °C.

