

# PROSECCO DOC V.S.Q.A. BRUT MILLESIMATO “BONFANTI”

Zona di produzione

Veneto

Uve

100 % Glera

Vinificazione

Uve vinificate in bianco. La fermentazione viene fatta a temperatura controllata con lieviti selezionati. La presa di spuma avviene in autoclave partendo dal mosto con metodo Charmat per circa 3 mesi. Alla fine lo spumante viene filtrato ed imbottigliato a freddo.

Metodo di spumantizzazione

Charmat

Esame organolettico

Colore: Giallo paglierino

Perlage: Fine e persistente

Profumo: Floreale di fiori d'acacia, fruttato con sentori di pesca bianca e mela

Sapore: Sorprendentemente fresco con note fruttate che deliziano il palato, dotato di grande finezza e di un sapore abboccato e fragrante

Alcool

11,00 % Vol.

Acidità

6,2 g/l

Pressione

5,2 bar

Zuccheri residui

11,5 g/l

Abbinamento

Ottimo aperitivo, si abbina facilmente a tutto pasto con preparazioni a base di pesce. In abbinamento a finger-food dagli ingredienti delicati, con crudità di mare. Eccellente con la macedonia.

Temperatura di servizio

6° - 8° C., ottenuta mantenendo la bottiglia immersa nel ghiaccio del secchiello, mai in frigo

Bottiglia

Spumante Flute

Cartone

6 bottiglie

Capacità

0,75 l – 1,50 l

