



PROSECCO DOC VINO SPUMANTE BRUT “BONFANTI”

Zona di produzione	Veneto
Uve	100% Glera
Vinificazione	Uve vinificate in bianco, raccolte a mano e lavorate con una pressatura soffice. Il vino si ottiene con la fermentazione primaria in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la spumantizzazione viene filtrato ed imbottigliato a freddo.
Metodo di spumantizzazione	Charmat
Esame organolettico	Colore: giallo paglierino Perlage: Fine e persistente Profumo: Vinoso, leggero e spiccatamente fruttato, fiori di glicine e acacia Sapore: delicate, sapido, gradevole ed armonico nella sua modesta alcolicità. Piacevolmente acidulo.
Alcool	11,00 % Vol.
Acidità	6,15 g/l
Pressione	5,2 bar
Zuccheri residui	11,0 g/l
Abbinamento	Risotti, minestre e carni bianche. Spumante da aperitivo molto versatile. Pesce, molluschi, frutti di mare, crostacei e verdure, in particolare radicchio e funghi.
Temperatura di servizio	6° - 8° C
Bottiglia	Spumante Collio
Cartone	6 bottiglie
Capacità	0,75 l