



Prosecco DOC

Vin pétillant brut, bulles fines, douceur initiale suivie d'une finale sèche et élégante.

Accord : apéritif, huîtres, gambareni roties et tartares de poisson.

La vivacité et la finesse du Brut TASI se marient avec des saveurs délicates, sans masquer la fraîcheur du vin.

100% Glera

Alcool : 12%

La minéralité du sol s'allie parfaitement à des arômes riches et à une mousse fine et persistante.

Vendanges manuelles début septembre. Pressurage doux et fermentation en cuves inox.

Prise de mousse pendant 90 jours + 20 jours sur lies.

Alcool : 12 %

Acidité totale : 5,3 g/l

Sucre résiduel : 8-10 g/l

SO2 : 75 mg/l

Volume	Conditionnement	Code EAN
75 cl	6	

