

Linea Col de Mez

“Col de Mez” Frizzante

Valdobbiadene Prosecco DOCG

L'uva viene raccolta a media maturazione per poterne preservare la componente acida, fondamentale per ottenere un vino frizzante di ottima beva e freschezza. La legatura a spago del tappo viene svolta a mano, nel rispetto delle antiche tradizioni.

| | | | |
|-------------------------|--|-----------------------|---------|
| Codice prodotto | FPCM1 | Varietà | Glera |
| Grado alcolico | 11% vol | Acidità totale | 5,5 g/l |
| Zuccheri residui | 10 g/l | Servire a | 6-8°C |
| Vigneti | Prodotto con uve provenienti dai nostri vigneti situati nella storica collina denominata Col de Mez. | | |
| Vinificazione | L'uva viene raccolta a mano nel mese di settembre. In cantina, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati. Presa di spuma in autoclave. | | |
| Colore | Giallo paglierino con riflessi verdolini. | | |
| Bouquet | Note fruttate di pera, ananas e mandarino, profumi floreali di glicine e biancospino con accenni di erbe aromatiche. | | |
| Gusto | Fresco e delicato. | | |
| Abbinamenti | Perfetto per accompagnare antipasti e primi piatti delicati. | | |
| Formati | 0.75 L | | |

