

Linea Col de Mez

“Col de Mez” Extra Brut

Asolo Prosecco Spumante Superiore DOCG

Il basso residuo zuccherino lo rende uno spumante fresco, diretto e sincero dai profumi floreali e citrini accompagnati da note di erbe aromatiche. Di gran classe la chiusura lunga e persistente.

Codice prodotto	SPAB1	Varietà	Glera
Grado alcolico	11,5% vol	Acidità totale	5,5 g/l
Zuccheri residui	4 g/l	Servire a	4-6° C
Vigneti	Uve provenienti da vigneti situati nella zona dell'Asolo Prosecco DOCG.		
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. Spumantizzato con Metodo Charmat.		
Colore	Giallo verdolino con riflessi paglierini.		
Bouquet	Note di frutta fresca e agrumi come il lime e il pompelmo seguite da sentori floreali di acacia e fiore di mandorlo.		
Gusto	Fresco e sapido con ritorni floreali.		
Abbinamenti	Perfetto per accompagnare stuzzichini di pesce e con risotti alle erbe, ideale con verdure, anche grigliate.		
Formati	0.75 L		

