

Linea Vini Fermi

“Villa Maria”

Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

Un Conegliano Valdobbiadene di rara autenticità. Le sue note fruttate si accompagnano a quelle floreali tipiche dell'uva Glera proveniente da un singolo vigneto nell'area DOCG Conegliano Valdobbiadene.

| | | | |
|------------------------|--|-----------------------|---------|
| Codice prodotto | TPDC1 | Varietà | Glera |
| Grado alcolico | 11,5% vol. | Acidità totale | 5,8 g/l |
| Servire a | 8-10°C | | |
| Vigneti | Singolo vigneto nell'area DOCG Conegliano Valdobbiadene. | | |
| Vinificazione | L'uva viene raccolta a mano nella seconda metà del 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. | | |
| Colore | Giallo paglierino. | | |
| Bouquet | Profumi di frutta a polpa gialla, rosa e fiori d'acacia. | | |
| Gusto | Finale morbido e sapido, persistente. | | |
| Abbinamenti | Ottimo a tutto pasto, accompagna bene piatti a base di pesce al vapore e delicati. | | |
| Formati | 0.75L | | |

