

Linea Prosecco DOC

Biologico Brut

Prosecco DOC Treviso

La delicatezza con cui vengono trattate le nostre uve biologiche si ritrova nel vino durante l'assaggio. Le bollicine vivacizzano il calice e ne esaltano le note fruttate e floreali. Il finale minerale lascia leggere scie fresche di menta e frutta.

Codice prodotto	SPBIO	Varietà	Glera
Grado alcolico	11,5% vol.	Acidità totale	5,5 g/l
Zuccheri residui	10 g/l	Servire a	4-6° C
Vigneti	Due vigneti nei comuni di Arcade e Nervesa.		
Vinificazione	L'uva viene raccolta 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 paglierino con riflessi verdolini.		
Bouquet	Gardenia e gelsomino, mela Golden, limone e note minerali.		
Gusto	Secco, intenso e persistente con freschezza e sapidità che conducono ad un finale fruttato.		
Abbinamenti	Perfetto in abbinamento a verdure in tempura e alla griglia, ottimo con carni bianche delicate, con risotti e molluschi.		
Formati	0.75L		



Premi e riconoscimenti



International Organic Wine Award 2021
Argento



International Organic Wine Award 2020
Argento



WineOrbit 2020
93 punti



Falstaff Prosecco Trophy 2019
89 punti



International Organic Wine Award 2019
Oro



International Organic Wine Award 2018
Oro