

Linea Solicum

“Solicum” Metodo Classico Brut

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Varietà	100% Glera	Grado alcolico	11,5% vol
Acidità totale	5 g/l	Zuccheri residui	1 g/l
Servire a	4-6° C		
Vigneti	Insieme di vigneti nella zona del Conegliano Valdobbiadene 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 inizia poi in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati. Spumantizzato con Metodo Classico.		
Descrizione	Solicum Metodo Classico viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati e zucchero di canna per continuare la sua maturazione in bottiglia per un periodo minimo di 24 mesi.		
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati.		
Bouquet	Ai classici sentori di crosta di pane si accostano profumi di erbe aromatiche come il rosmarino e i fiori gialli di campo.		
Gusto	Sapido, intenso e molto persistente.		
Abbinamenti	Adatto a primi piatti strutturati, risotti e crostacei. Perfetto per occasioni importanti.		
Formati	0.75 L		

