



CANTINE
MASCHIO

Stappa un sorriso



PROSECCO DOC FRIZZANTE

Autentico e tradizionale

Il Prosecco affonda le sue radici nei secoli passati ed è riuscito a preservare fino ai giorni nostri lo stile della tradizione veneta. Nato come vino fermo, o in alcuni casi con frizzantezza molto contenuta, e destinato a un uso domestico quotidiano, ha conosciuto da allora un'evoluzione significativa nella produzione e nel consumo che l'ha reso uno dei vini più noti e apprezzati in tutto il mondo. I vini frizzanti sono imbottigliati a una pressione inferiore a quella degli spumanti. Un tempo, pertanto, la bottiglia veniva sigillata con un normale



VITIGNI

Glera e vitigni complementari come da disciplinare



PROVENIENZA

Vigneti selezionati della zona trevigiana più vocata della denominazione



RESIDUO ZUCCHERINO

12 g/L



GRADAZIONE ALCOLICA

10,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C



COLORE

Giallo paglierino tenue.



PROFUMO

Floreale dolce di acacia, fruttato delicato di canditi.



GUSTO

Leggero, fresco, morbido; acidità garbatamente espressa grazie ad un residuo zuccherino ben bilanciato.



ABBINAMENTI

Il Prosecco DOC Frizzante è un vino a tutto pasto: ottimo come aperitivo, è ideale per accompagnare piatti raffinati di pesce e portate di crostacei, sia tradizionali che innovativi.