



PROSECCO DOC BIOLOGICO

SPUMANTE EXTRA DRY

Autentico e genuino

La versione biologica del Prosecco DOC di Cantine Maschio è perfetta per i winelover più "green", interessati a degustare senza filtri le uve Glera in uno spumante caratterizzato da un contenuto ridottissimo di solfiti. La materia prima è prodotta secondo disciplinare nel pieno rispetto del prezioso equilibrio tra pianta, terreno e ambiente.

Gusto genuino, fresco e fragrante, per un'esperienza di assaggio decisamente autentica!



DENOMINAZIONE
DOC PROSECCO



VITIGNI
Glera e vitigni complementari come da disciplinare



PROVENIENZA
Vigneti coltivati biologicamente nelle aree maggiormente vocate della denominazione



RESIDUO ZUCCHERINO
13 g/L



GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C



COLORE
Paglierino chiaro, schiuma candida e vivace perlage



PROFUMO
Caratteristiche espressioni floreali di acacia, con intervalli dolci di frutta candita



GUSTO
Autentico, fresco, equilibrato: le uve Glera certificate biologiche esprimono un assaggio genuino e fragrante, caratterizzato da un piacevole retrogusto aromatico sul finale.



ABBINAMENTI
Prosecco DOC, certificato biologico, dall'identità autentica e genuina, perfetto nell'occasione di consumo dell'aperitivo, magari in abbinamento a pinzimoni e *finger food healthy*, o magari a tavola con preparazioni a km 0, sia salate sia dolci.