



LE COLTURE HOME · AZIENDA · CARTA DEI VINI · CONTATTI

MENÙ

- SPUMANTI
 - Cartizze
 - Cruner
 - Fagher
 - Pianer
- VINI ROSSI
 - Orsere
 - Salera
- FERMI
 - Masarè
- FRIZZANTI
 - Mas
- GRAPPA
 - Grappa di Salera
- CONFEZIONI REGALO



Pianer

Prosecco spumante extra dry Valdobbiadene D.O.C.

E' il Prosecco classico, la versione che combina l'aromaticità e la sapidità con la nitida vivacità delle bollicine.

Il colore è paglierino brillante ravvivato dal perlage, i profumi di pera, mela, pesca sfumano nel floreale con un sentore di agrumi aromaticità fresca e ricca di sensazioni.

In bocca il vino si distende morbido, avvolgente e al tempo stesso grazie ad una acidità ben presente. Da aperitivo per eccellenza, il °C accompagna minestre di legumi e frutti di mare e paste con di ragu' di verdure.

La vendemmia si svolge da metà settembre a metà ottobre; la vinificazione avviene con pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto di bucce a temperatura controllata; presa di spuma, rifermentazione in recipienti di acciaio (metodo charmat) a temperatura controllata.

Dati analitici:

alcol 11% vol,

zuccheri residui 14 g/l.

Pressione in bottiglia : 4,5 atm;

Bottiglie da 0.75 cl e 1,5 l.

LE COLTURE Home page | Azienda | Carta dei Vini | Contatti | English | Deutsche

© 2005 Baseggio Pubblicità - All rights reserved.
Si consiglia l'utilizzo di Internet Explorer 5 o superiori.