

PROSECCO

DI VALDOBBIADENE D.O.C.G.



COL
GRIMANI

DENOMINAZIONE
PROSECCO DI VALDOBBIADENE D.O.C.G.

VITIGNO
100% Prosecco d.o.c.g.

VINIFICAZIONE
Spremitura soffice e fermentazione alla temperatura controllata di 18-20° C.

CARATTERISTICHE
Colore paglierino tenue e luminoso con spuma generosa e persistente.
Bouquet fruttato che ricorda la mela golden e lievissimi sentori di lievito.

ABBINAMENTI
Ottimo spumante dal gusto tipico e molto deciso, si può degustare in qualsiasi momento della giornata. Va servito ad una temperatura di 6-8° C.

DENOMINATION
PROSECCO DI VALDOBBIADENE D.O.C.G.

VINE
100% Prosecco d.o.c.g.

VINIFICATION
Gentle pressing and fermentation at a controlled temperature of 18-20° C.

CHARACTERISTICS
Pale and bright straw yellow wine with a generous and persistent foam.
Fruity bouquet recalling golden apples with gentle hints of yeast.

ACCOMPANIMENT
Superb aperitif with its typical and bold taste, to enjoy at any time of the day.
Serve chilled at 6-8° C.