



VARIETALES:

Glera

D.O.: Veneto

VIÑEDO:

Los orígenes de Prosecco mentira en las colinas de Valdobbiadene; de hecho, es uno de estos cerros que nació este producto y aquí se ha alcanzado el nivel superior de calidad que lo ha hecho famoso y ampliamente apreciado en todo el mundo. Es aquí en estas laderas que las uvas adquieren su riqueza única de aromas que hacen que cada botella de Pro-secco di Valdobbiadene un verdadero triunfo de la fragancia y sabor.

ELABORACIÓN:

Las uvas cosechadas son despalilladas y aplastados suavemente. El mosto obtenido se transfiere a depósitos de acero donde el proceso de vinificación se lleva a cabo a temperatura controlada. El vino se transfiere a tanques de acero para el proceso de transformación en vino espumoso que toma por lo menos tres meses.

CATA:

Color amarillo pajizo con pequeñas y finas burbujas. El bouquet de este vino espumoso produce aromas frutales que recuerdan una fuerte fragancia de durazno que se confirma en boca, realzado por la densidad de la burbuja.

