

PROSECCO BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6 °C

IL TERRITORIO

Pianura e collina danno un gusto unico, fresco e dall'acidità ben bilanciata. Il terreno conferisce sapidità ed eleganza ai profumi mentre il clima temperato dona freschezza a questi vini da pronta beva. Il territorio accoglie le viti e rende un prodotto di qualità.

DEGUSTAZIONE

Un giallo paglierino brillante ravviva il calice e lo riempie di riflessi freddi. Dai profumi puliti e franchi di frutta. Il residuo zuccherino accentua la beva fresca e sapida e i gusti coerenti.

ABBINAMENTI

Il classico vino da aperitivo da apprezzare anche a tutto pasto grazie all'aromaticità in grado di sostenere anche i piatti più elaborati, gustalo insieme ad un tortino di riso con zucca e gorgonzola dolce. Per i tuoi abbinamenti vegan scegli una torta salata con zucchine e besciamella.



M. r.
BIO
FRIUL FAMILY WINE