



BEATO
BARTOLOMEO
BREGANZE

DIAMANTE



Prosecco DOC Spumante Brut Biologico



VARIETA'

Glera



TEMPERATURA

6-8°



Vinificazione: Il mosto ottenuto dopo la pressatura soffice delle uve viene fermentato a basse temperature in modo da esaltarne la freschezza e le note floreali e fruttate. Per la spumantizzazione si utilizza il metodo Charmat: la presa di spuma avviene in autoclave, a basse temperature il periodo di elaborazione è di circa 45 giorni

Vino ottenuto dalla vinificazione di uve selezionate e coltivate in osservanza dei dettami del protocollo biologico.

Colore: giallo paglierino tenue

Degustazione: il perlage è fine e persistente, i profumi sono intensi con note floreali come il glicine e fruttate come la mela Golden e la pera bianca. Il sapore è fresco e delicato.

Grado alcolico: 11.5% vol

ABBINAMENTI



Aperitivi



Antipasti



Piatti delicati