



BEATO
BARTOLOMEO
BREGANZE

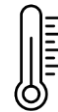
naturae



Prosecco DOC Frizzante



VARIETÀ
Glera



TEMPERATURA
6-8° C

Collocazione dei Vigneti: Veneto

Vinificazione: pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore, fermentazione in vasche di acciaio inox termocondizionate. Nella primavera successiva alla vendemmia la presa di spuma avviene in autoclave di acciaio inox secondo il metodo Charmat.

Colore: giallo paglierino tenue

Bouquet: sentori floreali e fruttati di rosa e pesca

Sapore: fresco, di buona struttura

Grado alcolico: 11% vol

ABBINAMENTI



Aperitivo



Pasto leggero



Insalate

Beato Bartolomeo da Breganze | Via Roma 100, 36042 Breganze (VI)
Tel. 0445 873112 | info@cantinabreganze.it | www.cantinabreganze.it