

Fantinel

Spumanti



ONE & ONLY PROSECCO SINGLE - VINEYARD MILLESIMATO BRUT

Ha un colore giallo paglierino tenue, un raffinato profumo con eleganti note floreali, un sapore invitante e vellutato. È il Prosecco DOC millesimato di casa Fantinel, espressione massima della qualità aziendale.

Provenienza: DOC Prosecco.

Uve: Glera.

Spumantizzazione: le uve raccolte vengono sottoposte alla diraspa-pigiatura, ma non alla pressatura, estraendo il mosto fiore, esclusivamente attraverso lo sgrondo statico. La spumantizzazione viene effettuata direttamente a partire da mosto in autoclavi di piccola taglia (Metodo Charmat - circa 120 giorni).

Perlage: fine, numeroso, persistente.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: intenso ed estremamente elegante, ricco di fragranze floreali e delicate essenze fruttate.

Sapore: invitante e vellutato.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura ideale di servizio: 7-8 °C.

Abbinamenti: aperitivi, antipasti a base di pesce.

