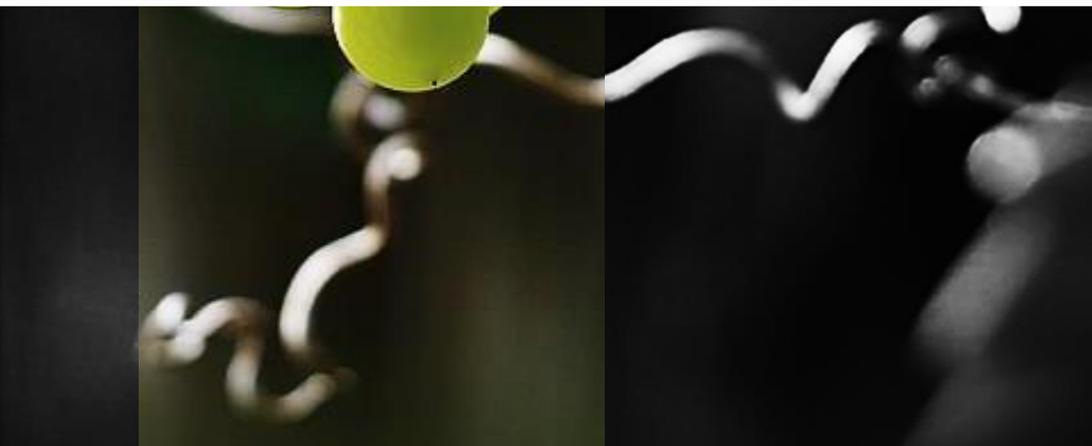




VINO
PROSECCO





Prosecco Brut

D.O.C.G.

GRADAZIONE: 11 % vol.

VITIGNO: 100 % Glera

ZONA: D.O.C.G. Valdobbiadene

VENDEMMIA: metà settembre

SERVIZIO: temperatura di 6-7° C

Ampio il ventaglio delle fini fruttate fragranze: sentori di mela acerba, agrumi e vegetale fresco che si accompagnano ad una piacevole nota di pane. Al palato, armonioso nella sua vivace freschezza, risulta secco e asciutto. Lo splendido equilibrio di questo vino lo rende ottimo come aperitivo, particolarmente adatto ad accompagnare piatti di pesce o, come in uso nella zona di produzione, a tutto pasto.

DIONISIO





Prosecco Extra Dry

D.O.C.G.

GRADAZIONE: 11,50 % vol.

VITIGNO: 100 % Glera

ZONA: D.O.C.G. Valdobbiadene

VENDEMMIA: metà settembre

SERVIZIO: temperatura di 7° C

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Profumo fruttato, con spiccati sentori di mela e frutta bianca. Sapore cremoso in bocca, con un retrogusto piacevolmente fruttato

Ottimo come aperitivo, con i primi piatti e con crostacei

REA





Prosecco Millesimato

D.O.C.G.

GRADAZIONE: 11,50 % vol.

VITIGNO: 100 % Glera

ZONA: zona Valdobbiadene

VENDEMMIA: seconda decade di
settembre

SERVIZIO: temperatura 6°-8° C

Giallo paglierino tenue, con tipici riflessi verdognoli. Briosi e finissimo perlage. Profumo intenso bouquet di agrumi, mandorla, fiori di acacia.

Ottimo equilibrio di acidità e fragranza, ben strutturato con finale asciutto. Vino importante, buon aperitivo. La sua sapidità e struttura equilibrata lo rendono adatto a primi e secondi piatti leggeri, ottimo con formaggi saporiti.

VEGA

