



## PROSECCO D.O.C. Millesimato

Un Prosecco dalle molteplici sfumature ottenuto dal mosto fiore dall'uva Glera. Al bicchiere si presenta di colore giallo verdolino, brillante, solcato da un perlage minuto e persistente.

Il profumo è intenso, fine, floreale e fruttato con intensi aromi di frutta bianca, tra cui la pera, la mela e la pesca, note floreali di fiori appena colti e di fiori di acacia.

In bocca è cremoso, fruttato, asciutto e verticale, caratterizzato da una bellissima freschezza e da una chiusura di grande pulizia.

---

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Il Prosecco Doc Millesimato è ideale come aperitivo ma può condurre un pasto intero. E' ottimo nell'abbinamento con antipasti di pesce e verdure, sushi, primi con frutti di mare, frittura di pesce e verdure, pesci al forno come trote ripiene o al cartoccio.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-7° C