TERRE
DEI
CASAI



PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT

Il grande classico delle bollicine venete.

Le **uve Glera** sono sottoposte a pigiatura e pressatura soffice con separazione veloce del mosto dalle bucce; dopo la prima fermentazione tra i 14° e i 16°C, il vino affronta una **seconda fermentazione in autoclave** per almeno 90 giorni.

Spumante ideale da tutto pasto per accompagnare **antipasti, zuppe di pesce, risotti, carni bianche e formaggi.**

Colore: Giallo paglierino spento
Profumo: intenso, elegante e profumato, con note di acacia e frutta
Sapore: Il sorso offre il giusto equilibrio tra sapidità e acidità, risultando fresco e persistente.

Vitigno
Glera

Grado alcolico
11,5% vol

Servire a
6-8° C

*Formato disponibile in collina: cartoni da 6 bottiglie