



Prosecco Superiore Brut 2023

Lo spumante dal fine perlage si veste di giallo paglierino e al naso rivela aromi di fiori bianchi d'acacia, mele e pere acerbe. Al palato risulta secco e sprigiona note delicate di fiori bianchi. Finale piacevole di persistenza media.

Produttore	Borgo Antico
Categoria	Prosecco
Paese	Italia
Regione	Prosecco
Sottoregione	Conegliano Valdobbiadene
Classificazione	DOCG
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	11.5 %
Temperatura di degustazione	6° - 8°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Glera
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320545
Adatto a	Pesce, Crostacei, Aperitivi



Vinificazione

Vendemmiato a mano. La vinificazione secondo il Méthode Charmat avviene in vasche di acciaio.

Storia

Il Prosecco Superiore Brut proviene dalla più piccola area DOC della regione del Prosecco, ossia i comuni di Valdobbiadene e Conegliano.

