



Acquavite d'Uva

Prosecco

SCHEMA TECNICA

Vitigno	Glera
Distillazione	Metodo discontinuo a bagnomaria

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo	Colore limpido e cristallino brillante.
Profumo	All'olfatto emergono note tipiche delicatamente fruttate e floreali legate alla varietà dell'uva.
Gusto	Fine ed elegante con un sapore pulito e una aromaticità molto delicata.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione	40,00% Vol.
Capacità bottiglia	500 ml

Per la carta dei vini

Acquavite d'Uva Prosecco.

Temperatura di servizio

Servire tra i 12°ed i 15°C.