

 Italia, Veneto

Edizione speciale, creata per il Giro d'Italia.

Il Vino Spumante Brut Giro d'Italia Roma Astoria nasce per celebrare il Giro d'Italia 2023.

Nasce da un blend di uve del trevigiano, spumantizzate con il metodo Charmat-Martinotti per esaltare i profumi intensi delle uve. Dopo la fermentazione con lieviti selezionati il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per qualche settimana, poi filtrato e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma.

Il colore giallo paglierino con riflessi verdolini, questo Prosecco mette in risalto il perlage finissimo e persistente e i suoi profumi floreali e fruttati anticipano un gusto fresco e vivace

DENOMINAZIONE Prosecco

DOSAGGIO: Brut

PAESE: Italia

REGIONE: Veneto

VITIGNO: Blend di uve rosse, Uve bianche

AFFINAMENTO: Acciaio

AROMI: Fragola, Frutti rossi

GRADO ALCOLICO: 11 %

TEMPERATURA: 5-7°

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore: Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini e perlage molto persistente.

Aroma: Si apre all'olfatto con delicati sentori fruttati di agrumi e floreali di petali di rosa.

Gusto: E' estremamente piacevole ed elegante al palato, fresco, equilibrato ed accompagnato da una bollicina setosa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale come aperitivo e per festeggiare le proprie vittorie.

