



PROSECCO D.O.C. Gold

Il Prosecco, ottenuto dal vitigno Glera, ha colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, perfetta limpidezza attraversata da perlage minuto, ricco e persistente. Il profumo è franco ed elegante caratterizzato da sentori floreali di fiori bianchi appena raccolti che si fondono in un complesso armonico tipicamente fruttato. I sentori sono di pesca bianca, mela golden e pera. In bocca il risultato è di grande soddisfazione, mantenendo freschezza e allo stesso tempo delicatezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Il Prosecco Gold è perfetto con antipasti leggeri, tortelli di zucca, risotti di pesce, frutti di mare gratinati, zuppe di frutti di mare, fritti misti di gamberi e calamaretti, crostacei bolliti o al forno, fiori di zucca impastellati e fritti. Adatto al fuori pasto, è perfetto anche alla fine di un pranzo o di una cena.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C