

PRIMO FRANCO



DENOMINAZIONE

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

Valdobbiadene

UVE

100% Glera

TIPOLOGIA

Dry

Metodo Charmat

GRADO ALCOLICO

10,5% vol

NOTE DEGUSTATIVE

Intenso bouquet di frutta esotica e mela matura con note di mandorla e scorza di limone candita.

Al palato è tipicamente amabile e fruttato, bilanciato da una gradevole acidità che dona una chiusura piacevolmente fresca.

ABBINAMENTI

Sorprendente con stuzzichini salati, salumi e cibi speziati.

Tradizionale con pasticceria secca, crostate di frutta, panettone, macarons e semifreddi.

Temperatura di servizio suggerita: 6°-8°C