1628
SULIGETUS
LORENZON-MURCIA

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

NATO DA UVE COLTIVATE SULLE COLLINE PATRIMONIO UNESCO. SI PRESENTA CON BOLLICINE SOTTILI E PERSISTENTI CHE CREANO UNA SPUMA CREMOSA. CALICE CHE TI AVVOLGE CON I SUOI PROFUMI DI FIORI, AGRUMI, PERA E MELA VERDE, MANTENENDO LE SUE PROMESSE AL PALATO. SAPIDO E ROTONDO, HA GUSTO PIENO E PERSISTENTE, È LO SPUMANTE DELLA TRADIZIONE, PERFETTO PER ACCOMPAGNARE APERITIVI, OTTIMO ABBINATO A PIATTI DI PESCE E CARNI BIANCHE.

ZONA DI PRODUZIONE
Solighetto

VITIGNO
100% Glera

PERIODO DI VENDEMMIA
Settembre-Ottobre

VINIFICAZIONE
In bianco con pressatura soffice

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Alla vista presenta un perlage elegante, fine e persistente, ha colore giallo chiaro con riflessi verdognoli.
Al naso sentori di fiori, agrumi, pera e mela verde.
Al palato risulta importante, sapido ed equilibrato.

CONSERVAZIONE
Conservare in ambiente fresco e lontano dalla luce. Si consiglia di servire a 6-8 °C.