



ALTHEA
DAL CUORE DEL PROSECCO



PROSECCO DOC TREVISO “JULIAN” SPUMANTE BRUT

Uve: 100% Glera

Tipologia di vendemmia: Raccolta manuale

Epoca di vendemmia: Da metà settembre

Zona di produzione: Area Prosecco DOC Treviso

Spumantizzazione: Metodo Charmat

Residuo zuccherino: 8 - 10 g/l

Grado alcolico: 11,5% Vol

Conservazione e servizio: Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ed asciutto, lontane dalla luce e fonti di calore. Sugeriamo di servire il Prosecco Julian ad una temperatura di 6-8°C, in un ampio calice a tulipano.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage elegante.

Profumo: Fine e fruttato, spicca la nota di mela verde.

Sapore: Piacevolmente fresco e asciutto.

ABBINAMENTI

Viene proposto a tutto pasto, in particolare in abbinamento ai piatti di pesce.