



ALTHEA
DAL CUORE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE



PROSECCO DOC

FRIZZANTE

CARATTERISTICHE

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% 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 Frizzante Althea ad una temperatura di 6-8°C / 43-46°F, in un ampio calice a tulipano.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: Colore giallo paglierino tenue. Spuma leggera.

Profumo: Bouquet delicato, in cui emergono sentori di fiori e frutta.

Sapore: Gusto estremamente versatile, leggero e asciutto al palato.

ABBINAMENTI

Adatto a chi preferisce una bollicina meno esuberante, è un piacevole vino da aperitivo o con stuzzichini saporiti.