



Prosecco Superiore DOCG Extra Brut Amole Marsuret

| | |
|--------------------------------|-------------------------|
| Tipo | Vino frizzante |
| Origine | Italiano, Veneto |
| Produttore | Marsuret Verona |
| Classificazione | DOCG |
| Maturazione | Nel serbatoio d'acciaio |
| Contenuto | 75 cl |
| Conservazione | fino a 4 anni |
| Temperatura di servizio | 8 - 10°C |
| Contenuto alcolico | 11,5 % |
| Vitigni | Glera 100 % |
| Articolo n. | 13525721 |

Annotazioni

Il Prosecco è originariamente il nome di un antico vitigno veneto. Il vitigno prende il nome dall'omonimo villaggio vicino a Trieste (molto al di fuori dell'attuale regione vinicola). Il nome non ha nulla a che fare con l'aggettivo italiano secco. Già nell'antichità il Prosecco era molto apprezzato come vinum Pucinum.

Abbinamenti

Ideale aperitivo, con antipasti e primi piatti con sughi di verdure, nonché con minestrone, frutti di mare e piatti pregiati di pesce.

Note di degustazione

Perlage elegante e vivace, persistente. Profumo intenso, aromatico, fruttato gradevole al palato, ma non dolce, rotondo, con note di frutta gialla, pera e fiori freschi.