

PROSECCO D.O.C.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



TENUTE
NEIRANO

DENOMINAZIONE
PROSECCO D.O.C. SPUMANTE NEIRANO

VITIGNO
100% Prosecco D.O.C.

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox.

CARATTERISTICHE
Spuma fine e persistente.
Bianco con riflessi verdolini.
Sapore fruttato, vivace con sensazioni di armoniosità e rotondità finale.

ABBINAMENTI
Come aperitivo, ed a tutto pasto con antipasti magri e pesce.
Gradevole anche con la pasticceria.
Servire freddo a 6° C.

DENOMINATION
PROSECCO D.O.C. SPARKLING WINE NEIRANO

VINE
100% Prosecco D.O.C.

VINIFICATION
Soft pressing and fermentation at controlled temperatures in stainless steel tanks.

CHARACTERISTICS
Fine persistent froth.
White with greenish tints.
Fruity flavour, lightly sparkling with a harmonious and full after taste.

ACCOMPANIMENT
As an aperitif or with light hors d'oeuvres and fish.
Pleasant also with pastry.
Serve cold at 6° C.