



BEATO
BARTOLOMEO
BREGANZE

DIAMANTE

Prosecco DOC Spumante Extra Dry



VARIETA

Glera



TEMPERATURA

6-8° C

Vinificazione: Il mosto ottenuto dopo la pressatura soffice delle uve viene fermentato a basse temperature in modo da esaltarne la freschezza e le note floreali e fruttate. Per la spumantizzazione si utilizza il metodo Charmat: la presa di spuma avviene in autoclave, a basse temperature. Il periodo di elaborazione è di circa 45 giorni.

Colore: giallo paglierino tenue

Degustazione: il perlage è fine e persistente, i profumi sono intensi con note floreali come il glicine e fruttate come la mela Golden e la pera bianca. Il sapore è fresco e delicato.

Grado alcolico: 11,5% vol

ABBINAMENTI



Aperitivo



Antipasto



Piatti delicati