

LUX

PROSECCO MILLESIMATO



Dal colore paglierino scarico con riflessi verdolini, perfetta limpidezza traversata da perlage minuto, ricco e persistente. Il profumo è franco ed elegante caratterizzato da sentori floreali che si fondono in un complesso armonico tipicamente fruttato con intensi aromi che ricordano la mela golden. In bocca è fresco, delicato, equilibrato e leggero di alcol con lungo finale fruttato.

Abbinamenti: perfetto con antipasti leggeri, tortelli di zucca, risotti di pesce, frutti di mare gratinati, zuppe di frutti di mare, fritti misti di gamberi e calamaretti, crostacei bolliti o al forno, fiori di zucca impastellati e fritti. Adatto al fuori pasto, sa cavarsela bene anche alla fine di un pasto. Temperatura di servizio 6-8° C.

- Pressione in bottiglia a 5 Atm.
- Rifermentato in Autoclave a 15-16 ° C per circa 8 giorni.
- Il vino rimane sui lieviti per più di 30 giorni.