



REBULI

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 'Zerogrammi'
SPUMANTE PROSECCO BRUT



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI

 Italia, Veneto

Il suo colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, la spuma compatta, il perlage fine e persistente lo rendono un vino ottimo da aperitivo e tutto pasto.

Intenso e fine, predominano i profumi floreali , acacia, è presente una leggera nota di pesca e minerale.

L'entrata in bocca è secca e asciutta con intensità aromatica, il finale rotondo asciutto ed equilibrato.

Vitigni: 100% Glera (conosciuto come Prosecco)

Zona di produzione: Valdobbiadene

Formato: (Litri)0.75

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Colore: Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, spuma compatta e resistente.

Perlage: Fine

Bouquet: Intenso e fine, predominano i profumi floreali , acacia, leggera nota di pesca e minerale.

Sapore: Entrata in bocca secca e asciutta con intensità aromatica. Finale rotondo asciutto ed equilibrato.

Gradazione: 11% vol.

Abbinamenti: Ottimo da aperitivo e tutto pasto. Si accompagna bene ad antipasti di mare, crostacei.

