

San Martino



dal 1918



Prosecco Millesimato D.O.C. Spumante Extra Dry

VITIGNO: Glera

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VENDEMMIA: settembre - ottobre

RESA PER ETTARO: 150 q.li

VINIFICAZIONE: in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

GRADAZIONE: 11,5 % vol.

ACIDITA' TOTALE: 5%

ZUCCHERI RESIDUI: 17 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE giallo paglierino chiaro, con perlage finissimo e persistente.

PROFUMO elegante, fruttato, aromatico, richiama i profumi dell'acacia e del glicine

SAPORE molto gradevole, con lieve finale amarognolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Può accompagnare tutti i generi di pasto ma è eccellente come aperitivo e come vino da dessert grazie al suo equilibrio tra le note acide e dolci.

Temperatura di servizio: 6-7 C°

Diploma d'argento al
XII° Concorso Internazionale
di Vini di ZURIGO - CH

vinicola
s.a.s. 

VINICOLA CACCARO SAS

Via Finco 6, 35010 Campo San Martino (PD)

Tel. +39 049 552007

Fax. +39 049 9630780

email: info@sanmartinowine.com

web: sanmartinowine.com