



Tacoli Asquini
dal 1836



PROSECCO DOC

Linea Bollicine

Tipo: Bianco

Varietà: Glera

Classificazione del vino: Prosecco Doc extra dry

Provenienza: Comune di Bicinicco

Epoca di vendemmia: metà settembre

Metodo di raccolta: manuale

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e spumantizzazione secondo il metodo charmat. Controllo della temperatura e mantenimento tra i 18° e i 22° durante la fermentazione per esaltare gli aromi

Vino: colore giallo paglierino, con bollicine fini.

Profumo di buona intensità, lievemente aromatico, con sentori di mela renetta

Abbinamenti: vino da aperitivo da servire tra gli 8° e 10°, in alternativa da accompagnare a fine pasto a biscotti secchi