

BOCELLI
1831



PROSECCO D.O.C. EXTRA-DRY



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.



UVE

Glera



GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol



FORMATO

750 ml

VINIFICAZIONE

Il mosto, ottenuto da una soffice pigiatura, subisce la prima fermentazione ad una temperatura controllata di 18° C. Il vino base viene quindi travasato in autoclavi di acciaio inox, dove avviene la spumantizzazione secondo il tradizionale metodo Charmat.

COLORE

Giallo paglierino chiaro luminoso. Spuma bianca e fine con perlage molto sottile.

PROFUMO

Gradevolmente intenso, molto fruttato, aromatico con ricordo di fiori di glicine e mela renetta.

SAPORE

Di grande armonia e gradevolezza con leggerissima nota di mandorla, tipica delle uve Glera.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo aperitivo, può essere servito a tutto pasto. È ideale per accompagnare antipasti come bruschette, insalate, primi piatti leggeri e Pizza.

BOCELLI
1831

Distributed by ZONIN1821 Via Borgolecco, 9 - 36053 Gambellara (VI) ITALY
T. (+39) 0444 640111 | info@zonin1821.com | www.zonin1821.com