

**8 Secco „Ottosecco Prosecco
Millesimato” Prosecco D.O.C.**
Włochy, Veneto



Opis wina: Wino jest wyprodukowane z winogron Glera dawniej nazywany Prosecco, uprawianych w regionie Veneto. Grona do produkcji tego wina są ściśle selekcionowane a używane są tylko te najlepszej jakości. Po 12-18-godzinnej maceracji na zimno wino zostaje poddane wtórnej fermentacji, która trwa około 120 dni przy temperaturze 16-18°. Wino ma piękny jasno słomkowy kolor ze złotymi refleksami. Świeże, orzeźwiające z wyczuwalnymi w zapachu i smaku owocami tropikalnymi z nutą kwiatową. Delikatne drobne i trwałe bąbelki. Wino pachnie intensywnie cytrusami, migdałami i kwiatami akacji. W ustach pokazuje się doskonale wyważona kwasowość i świeże aromaty, jest dobrze zbudowane, długie i wytrawne. Struktura jest zrównoważona, a smak wyraźny i niebywale przyjemny. Wino idealne jako aperitif a także do lekkiej kuchni i serów

Typ: białe, lekko wytrawne:
Cukier resztkowy: około 17g / l

