

SANTI Prosecco Superiore DOCG Brut Valdobbiadene



VARIETALES: Glera 100%

D.O.: Veneto

Información general:

El Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut de Santi procede de viñedos situados en las laderas empinadas, o "Rive", de las colinas de San Pietro di Feletto, en la provincia de Treviso.

Vinificación:

Se elabora exclusivamente con uvas Glera, que se vendimian íntegramente a mano. La fermentación se realiza en depósitos de acero, tras lo cual se realiza la segunda fermentación en autoclave según el método Charmat.

Nota de Cata:

COLOR: Se caracteriza por un color amarillo pajizo y un perlaje fino y persistente

AROMA: En nariz ofrece un fino y característico perfume floral, enriquecido con notas de pera y melocotón maduro.

BOCA: En boca es seco y delicado, con un agradable frescor, con un retrogusto que recuerda a las almendras glaseadas.