

**FRATELLI
DA LOZZO**



NonoNèno

Prosecco DOC Treviso
Brut

VINO BIOLOGICO E VEGANO CERTIFICATO

VITIGNO
Glera



TECNICA DI PRODUZIONE

Vino ottenuto da uve selezionate e raccolte a mano.
Vinificazione in bianco a temperatura controllata e rifermentazione con metodo Charmat in autoclave per minimo 40 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Profumo delicato ed elegante con sentore di mela verde, frutta fresca e fiori d'acacia.
Sapore armonico, fresco con sapidità e acidità equilibrate.
Perlage fine e persistente.

ABBINAMENTI

L'aperitivo per antonomasia!
Provatelo con il prosciutto crudo, con crudo di mare e Sushi.
Eccellente anche a tutto pasto per esaltare ricette delicate.

GRADO ALCOLICO

11% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

6-8 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8° C, aprire al momento.

CAPACITÀ BOTTIGLIA | CONFEZIONAMENTO

750ml - Cartoni da 6 bottiglie.

CONSERVAZIONE

In luogo asciutto, fresco e preferibilmente buio.

FRATELLI DA LOZZO

Soc. Agr. F.lli Da Lozzo
di Da Lozzo Andrea e Gianni s.s.
Via Valdoni, 13/B
31013 Codognè TV - Italia

info@dallozzovini.it
www.dallozzovini.it