



FRASSINELLI



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

denominazione di origine controllata e garantita

BRUT

Vitigno: Glera

Area di produzione: San Pietro di Feletto, Carpesica e
Manzana

Terreno: un substrato marnoso dato dai depositi glaciali wurmiani e da una tessitura grossolana che permette un buon drenaggio delle acque. Un suolo che dona delicatezza e una netta impronta territoriale data dai sentori floreali

Vinificazione: presa di spuma con metodo Martinotti per la durata di 30-40 giorni

Alcool: 11% Vol.

Zuccheri residui: 8 g/l

Note di degustazione: profumi di fiori di biancospino e acacia, note fruttate di mela golden e nettarina che, al palato, si fondono con una buona sapidità.