



VALDO SPUMANTI

www.valdo.com

**VALDO BIO PROSECCO DOC VINO
BIOLOGICO BRUT**

Vitigni

Glera.

Zona di produzione

Area della Doc Prosecco.

Gradazione alcolica

11% Vol.

Note organolettiche

Sapore armonico, asciutto, sapido e con retrogusto leggermente minerale.

Abbinamenti e temperatura di servizio

Perfetto come aperitivo, trova il suo abbinamento ideale con piatti a base di pesce e risotti. Ottimo anche con sushi e sashimi. Servire in un calice ampio alla temperatura di 6-8°C, raffreddando la bottiglia senza sbalzi termici ed evitando soste prolungate del Prosecco in frigorifero.

Bottiglie prodotte

Tra le 80mila e le 100mila

Formato

0,75 lt

Certificazione

Biologico (Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf It-Bio-015, agricoltura italiana).

