FIDORA
ORGANIC SINCE 1974

PROSECCO DOC BRUT

Bodega	**FIDORA**
Nombre	**Prosecco DOC Brut**
Región	Veneto, Italia
Apelación	Prosecco DOC
Variedades	100% Glera
Cont. alcohólico	11% vol.
Compromisos	**Agricultura orgánica europea, biodinámico Demeter, vegano**
Terruño	Caranto
Especificaciones	La primera fermentación tiene lugar después de que las uvas son prensadas gracias a la levadura autóctona. El vino base se mantiene en 4°C con el fin de preservar los aromas y la frescura hasta que se utiliza para la "spumantizzazione". La segunda fermentación se realiza una vez estabilizado el vino, utilizando el método Charmat, y dura al menos 8 semanas, para obtener un perlage fino.
Temp. de servicio	6°C
Color	**Amarillo pajizo ligero**
Nariz	**Manzana Golden, flores blancas y mineral**
Boca	**Aromático y mineral, fino, elegante y excelente burbuja**
Maridajes	Aperitivo, mariscos y pescados, quesos ligeros, carnes blancas
Embotellado de origen	Azienda Agraria LORENZO FIDORA via Cappelli, 9 35123 Padova ITALIA

Costa Rose France-Mexico SA de CV
Tel: + 52 1 55 6204 4855
Email: hola@costarose.com