



RAMUSCELLO

PRODUTTORI DAL 1959

PROSECCO DOC VINO SPUMANTE BRUT

Il sapore morbido ma di carattere lo rende un aperitivo ideale.

COLORE

Il colore è giallo paglierino brillante con un perlage fino e persistente.

PROFUMO

L'aromaticità è fresca e ricca di profumi di frutta, con sentori di agrumi che sfumano nel floreale.

GUSTO

In bocca il vino è brioso e fresco grazie ad un'acidità ben presente.

ABBINAMENTI

È un classico aperitivo, ma anche spumante a tutto pasto con pesce, crostacei, risotti e piatti leggeri.

VITIGNI

100% Glera.

SERVIZIO

Servire in bicchieri "flute" a 6-8°C.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti sono situati nel cuore delle Grave, su terreno pianeggiante di natura ghiaiosa.

VINIFICAZIONE

Separazione del mosto dalle bucce con pressatura soffice ed avvio della fermentazione alcolica con lieviti selezionati.

SPUMANTIZZAZIONE

Presatura di spuma in autoclave con metodo charmat per non meno di 60 giorni.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.