

# Prosecco

## Spumante Brut

**DONELLI**  
1915

### SCAGLIETTI



<b>Classificazione</b>	Vino spumante di qualità
<b>Uvaggio</b>	100% Glera
<b>Area di Produzione</b>	Colli di Conegliano e Valdobbiadene
<b>Vinificazione</b>	In bianco con pressatura soffice, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura costante di 18 gradi. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat
<b>Spuma</b>	Fine e persistente
<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
<b>Bouquet</b>	Tipicamente aromatico delicato e molto fine
<b>Gusto</b>	Fresco, aromatico, con buon equilibrio acido
<b>Temperatura di Servizio</b>	7-8 °C
<b>Abbinamento</b>	Estremamente versatile, è fantastico come aperitivo e può piacevolmente accompagnare tutto il pasto, in particolare se a base di pesce, crostacei e frutti di mare. Ottimo anche con carni bianche e carrelli dei formaggi



<b>Style</b>	Brut SparklingWhite
<b>Classification</b>	Quality aromatic sparkling wine
<b>Grapes</b>	100% Glera
<b>Production Area</b>	Conegliano and Valdobbiadene Hills
<b>Vinification</b>	Vinified in white, with soft crushing and natural refermentation according to Charmat method
<b>Foam</b>	Fine and persistent
<b>Color</b>	Pale-straw yellow with green hints
<b>Bouquet</b>	Typically aromatic, delicate and very fine
<b>Service temperature</b>	Fresh with a good acid balance, aromatic
<b>Gastronomic Coupling</b>	7-8 °C
	Great versatility, it can be served as an aperitif or it can also pleasantly accompany throughout the meal, particularly seafood and shellfish dishes. Fantastic even with white meat and cheese

Scopri di più su / Read more about  
Sergio Scaglietti

<http://www.donellivini.it/scagliettidonelli.html>