

# PROSECCO

BRUT

**DONELLI**  
1915



<b>Classificazione</b>	Prosecco D.O.C.
<b>Uvaggio</b>	100% Glera
<b>Vinificazione</b>	Vinificato in bianco con pressatura soffice. 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 Sparkling White
<b>Classification</b>	Quality aromatic sparkling wine
<b>Grapes</b>	100% Glera
<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>Taste</b>	Fresh with a good acid balance, aromatic
<b>Service temperature</b>	7-8 °C
<b>Gastronomic Coupling</b>	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