

Luvit & Lumoè

PROSECCO SUPERIORE BRUT BIOLOGICO/ ORGANIC ASOLO D.O.C.G.

BRUT

VINO BIANCO SPUMANTE - SPARKLING WHITE WINE

MADE IN ITALY

11% Alcool



FORMATI DISPONIBILI – FORMAT AVAILABLE

Art. 1123 Classic 0,75 Litri



TEMPERATURA DI SERVIZIO – SERVING TEMPERATURE : 6-8° C.



Questo ASOLO PROSECCO Biologico certificato, a denominazione di origine controllata e garantita, nasce da una selezione di uve ottenute su vigneti nel comprensorio Montello e Colli Asolani caratterizzati da basse rese per ettaro, a coltivazione biologica. Segue una vinificazione in bianco con parziale macerazione a freddo delle uve ed una lentissima presa di spuma a bassa temperatura in autoclave. L'eleganza e la raffinatezza lo rendono unico sia come aperitivo che in abbinamento con risotti alle verdure o con piatti a base di pesce della cucina mediterranea.



This certified organic ASOLO PROSECCO has a DOGC (controlled designation of origin) designation. It is made from a selection of organic grapes grown on Montello and Asolo's hills. This territory has a low yield per hectare.

Off-the-skins vinification with partial cold maceration and really slow bottle fermentation at low temperatures in autoclaves are carried out to produce this special Prosecco.

This is an elegant and refined aperitif wine, the perfect match to Risotto or Italian fish dishes.



Este ASOLO PROSECCO Biológico certificado, a denominación de origen controlada y asegurada, nace de una selección de uvas conseguida sobre viñas en el distrito del Montello y Colli Asolani caracterizada por bajas rendiciones por hectárea, a cultivo biológico. Sigue una vinificación en blanco con parcial maceración a frío de las uvas y una lenta toma de espuma a baja temperatura en autoclave. La elegancia y la finura lo hacen único sea como aperitivo que en combinación con arroces a las verduras o con platos a base de pescado de la cocina mediterránea.



Dieser zertifizierte organische ASOLO PROSECCO hat eine DOGC Bezeichnung. Er wird aus einer Auswahl von Bio-Trauben auf Montello und Asolo Hügeln gewachsen. Dieses Gebiet hat einen niedrigen Hektarertrag.

Zur Herstellung dieses speziellen Proseccos wird die Vinifikation mit teilweiser Kaltmazeration und eine sehr langsame Flaschengärung bei niedrigen Temperaturen in Autoklaven durchgeführt.

Dies ist ein eleganter und raffinierter Aperitif Wein, die perfekte Ergänzung zu Risotto oder italienischen Fischgerichten.

