

PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT VINO BIOLOGICO

Il Prosecco Vino Biologico DOC Spumante Brut è un vino frutto della sincera attenzione che San Martino Vini sta riponendo ormai da anni nei confronti della natura, dell'ambiente e della sostenibilità.

Alla vista si presenta brillante e giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il perlage riporta sentori di pesca, mela e fiori di campo. Al palato risulta vivace, fresco caratterizzato da un lieve residuo zuccherino che insieme a una buona struttura lo rende gradevole, armonico e delicatamente secco. Va servito a circa 6-8° C come aperitivo o accanto ad antipasti di verdure, primi piatti, con il pesce o secondi a base di carne bianca.

Prosecco Vino Biologico DOC Spumante Brut is a wine that is the result of the great care that San Martino Vini has been paying for years now to nature, the environment and sustainability.

To the eye, it is brilliant and straw yellow with greenish reflections. The perlage brings back hints of peach, apple and wild flowers. On the palate it is lively, fresh and characterised by a slight residual sweetness, which together with a good structure makes it pleasant, harmonious and delicately dry. It should be served at about 6-8° C as an aperitif or alongside vegetable starters, first courses, with fish or white meat main courses.

VINO SPUMANTE NATURALE

Vitigno

Glera

Contenuto alcool
11% vol

Residuo zuccherino
10 - 11 gr/l

Formato bottiglia
0,75l

Tappo mushroom
nero in sughero

Cartone da 6 bottiglie

NATURAL SPARKLING WINE

Grape variety

Glera

Alcohol
11 % vol

Residual sugar
10 - 11 gr/lt

Bottle size
0,75 lt

Black
Mushroom
cork

Box of 6
bottles

