



AURANTIS MILLESIMATO

PROSECCO DOCG MILLESIMATO
BRUT NATURALE



PROVENIENZA PRODUCTION AREA	Provincia di Treviso Province of Treviso
VITIGNO VARIETAL	Glera Glera
VINIFICAZIONE WINEMAKING	Pulizia del mosto per decantazione dinamica, fermentazione del mosto a temperatura controllata. Presa di spuma è di 60 giorni in autoclave (metodo Charmat). <i>Milst cleaning per dynamic decantation, fermentation at controlled temperature. Second fermentation in 60 days (Charmat method).</i>
COLORE COLOUR	Paglierino brillante con perlage fine. <i>Pale straw yellow with delicate mousse.</i>
PROFUMO BOUQUET	Al naso fiori bianchi, pesca e polpa bianca, gelso, mugugno e agrumi. <i>A revealing aroma with pronounced ripe notes of lush apples followed by hints of banana and pineapple.</i>
SAPORE TASTE	Bocca elegantemente briosa con freschezza in bella evidenza. <i>Salty onset and mouthfeel accentuated by lovely ripe apples, marked by a creamy and clean finish.</i>
ABBINAMENTI GASTRONOMICI PAIRING FOODS	Ottimo fuori pasto o come aperitivo, con crostini o antipasti di pesce. <i>It is an excellent companion to hors d'oeuvres, as well as a commendable choice for any occasion.</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	8-10 °C 8-10 °C
FORMATO FORMAT	75 cl 75 cl
CONFEZIONE PACKAGING	6/12 6/12



ITALIANBEV SRL
Via Madonna Della Neve, 45 - 24121, Bergamo (BG)
TEL. 035 211557 - info@italianbev.it
P.IVA 03698610163