



PROSECCO DOC HOLI

Biologico e vegano
Prosecco DOC Extra Dry

Holi è un Prosecco DOC Spumante Extra Dry pensato per un pubblico giovane, dinamico e attento alle tendenze.

Ottenuto da uve Glera biologiche, come tutti i Proseccchi di Perlage, si presta perfettamente per un aperitivo tra amici e sorprende per la sua versatilità anche nella mixology contemporanea.

Si presenta con un giallo paglierino dai riflessi verdognoli, fresco al sorso. Al palato emergono note di pera e mela, sprigionando profumi ricchi e persistenti.



Denominazione: Prosecco DOC
Tipologia: Spumante Extra Dry
Uve: Glera
Area: Veneto - Friuli



VIGNA

Suolo: Franco argilloso, mediamente calcareo, poco profondo di origine alluvionale calcareo

Età dei vigneti: 6 - 15 anni

Sistema di allevamento: Sylvoz, cappuccina

Vendemmia: Meccanica



SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Abbinamenti: Cicchetti e antipasti a base di pesce o verdure, formaggi freschi, crostacei, carni bianche e insalate delicate.

CERTIFICAZIONI



VEGAN



CANTINA

Vinificazione: In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).

Grado alcolico: 11 % vol.

Zuccheri: 14 g/l



DEGUSTAZIONE

Vista: Brillante, giallo paglierino scarico con riflessi verdi

Olfatto: Fruttato con ricordi di mela e pera

Gusto: Armonico, di buon corpo e persistente