

PERLO EXTRA BRUT



  
**FASOL MENIN**  
ARTE COLLINARE

**Tipologia:**  
Spumante

**Perlo**  
Extra Brut



**Denominazione:**  
Valdobbiadene Prosecco  
Superiore D.O.C.G

~ *Alla vista cristallino, di color giallo paglierino.*

Sprigiona note fruttate di mela, pera e pesca bianca unite ai sentori floreali di zagara e gelsomino incorniciati da leggere sensazioni minerali. Al palato si presenta secco con una piacevole freschezza che richiama la beva, il perlage è fine e delicato. *Il vino è equilibrato con una bella persistenza finale.*



**Raccolta**  
a mano



**Temperatura**  
6° - 7° Gradi



**Abbinamenti**  
Pesce crudo e  
alla brace,  
Formaggi freschi



- 11,5% Alcol
- 5,8 gr/litro Acidità
- 0,5 gr/litro Zuccheri

 Abbinalo con: *Eric Clapton - Layla (acoustic)*

Scansiona il Qr  
ed entra nel mondo

FASOL MENIN

