

FILO  DORA
PROSECCO

FILODORA PROSECCO



STORIA E TERRITORIO:

Forti del legame con il territorio del Veneto, abbiamo investito nelle dolci e verdi colline della Valdobbiadene. **Filodora**, è il nome del **nuovo PROSECCO** doc brut di **Tommasi**, prodotto solo uve selezionate. Questo vino è il risultato di un'attenta selezione e vinificazione di uve che valorizzano il carattere del territorio di appartenenza



PROVENIENZA:

Zona del Prosecco doc, Treviso



VITIGNI:

Glera 100%



CONTENUTO ALCOLICO:

12,5 % vol.



MATURAZIONE:

10 giorni di fermentazione in vasche di acciaio inox - 30 giorni Metodo Charmat



NOTE DEGUSTATIVE:

Giallo paglierino brillante. Spuma vivace e perlage fine e sottile. Elegante e floreale con sentori di acacia e fiori di glicine. Piacevolmente intenso, secco, di facile beva con leggero retrogusto di mandorla.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Perfetto come aperitivo, con piatti leggeri e in ogni occasione per festeggiare.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

7-8°C



BOTTIGLIA:

750 ml

