



TOMMASI®

Viticoltori dal 1902

Filodora Prosecco

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Filodora Prosecco è il risultato di un'attenta selezione e vinificazione di uve prodotte sulle dolci colline del territorio di Valdobbiadene.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Giallo paglierino luminoso, presenta una spuma vivace e un perlage fine e persistente. Offre all'olfatto un delicato bouquet di fiori bianchi e glicine, di agrumi e miele. Al palato è piacevolmente fresco e di facile beva, con un finale fruttato sottile e gustoso.

UVE

Glera 100%

PROVENIENZA

Dai vigneti collinari di tenuta Filodora, nel territorio di Valdobbiadene, su terreni di origine morenica, ricchi di scheletro in profondità.

www.tommasi.com



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

10 giorni di fermentazione in vasche di acciaio. Maturazione sui lieviti per 30 giorni con Metodo Charmat.

ALCOL

11% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

ZUCCHERI RESIDUI

11 g/l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale come aperitivo o con piatti leggeri a base di pesce, salumi e formaggi freschi, è una bollicina versatile e sempre adatta per festeggiare.

BOTTIGLIA

750 ml



TOMMASI · FAMILY · ESTATES