

CAVIT LUNETTA PROSECCO
D.O.C. PROSECCO, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Espumoso
Variedad: 100% Glera.
Alcohol: 11,5%
Vinificación: Uvas recolectadas a mano y vinificadas según el método italiano Charmat, con fermentación a temperatura controlada en acero inoxidable y fermentación secundaria en depósitos cerrados durante 30 días.
Capacidad de Guarda: 2 años
Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 º C

NOTAS DEL SOMMELIER

Pajizo pálido con reflejos verdosos, burbuja fina y espuma blanca cremosa

Fragante, con tentadores aromas de manzana y melocotón.

Refrescante, seco y armonioso, con sabores frutales crujientes y un final limpio.

Delicioso como aperitivo o degustado con antipasti, entremeses, sushi, mariscos y mariscos.

CAVIT COLLECTION

La Bodega
La bodega Cavit se encuentra en Trentino, Italia, un paisaje pintoresco de montañas, lagos, manzanos y castillos medievales. Los viñedos de esta región disfrutan de los efectos cálidos de la "Ora del Garda", una brisa suave y seca que atraviesa el cercano lago de Garda y protege la fruta de la humedad y las enfermedades. Las noches frescas en contraste promueven aromas y sabores ricos e intensos en las uvas.