



BRUT

Fruttato e floreale, profuma di uva e pera bianca. È asciutto, secco, di perfetto equilibrio. Un prosecco assolutamente adatto ad accompagnare un intero pasto, anche elaborato, soprattutto se a base di pesce.

Uve: 100% Glera
5 g/l di residuo zuccherino



EXTRA DRY

Uno spumante elegante e delicato, caratterizzato dalla nota fruttata e zuccherina, che lo rende intrigantemente fragrante. Al naso si esprime con sentori di mela e rosa selvatica. Un vino versatile, perfetto compagno di carni bianche e formaggi freschi.

Uve: 100% Glera
13 g/l di residuo zuccherino



DRY "DELÌGO"

"Scelto", come suggerisce eloquentemente il suo nome latino: la scelta dell'uva, dell'annata e della posizione sono fondamentali per ottenere vini di carattere, come questo Dry. I profumi di fiori e miele si ritrovano in bocca, dove è pieno e persistente. Perfetto compagno per preparazioni dolci, sorprende se abbinato a formaggi erborinati o crostacei.

Uve: 100% Glera
22 g/l di residuo zuccherino



COLFONDO "NOTAE"

Vino frizzante prodotto secondo il metodo tradizionale, con rifermentazione in bottiglia. Proprio quest'ultima regala al vino un delicato sentore di lievito e crosta di pane, che ben si amalgama con i tipici aromi fruttati. In bocca è fragrante, con un leggero e piacevole retrogusto amarognolo che invita ad un altro sorso. L'eventuale leggera torbidità è voluta, perché tipica della rifermentazione, ma può essere limitata scaraffando delicatamente.

Uve: 95% Glera, 5% Verdiso
<1 g/l di residuo zuccherino