

Doro Nature Prosecco Superiore DOCG

Diraspatura e pressatura soffice pneumatica, decantazione statica del mosto, prima fermentazione sui lieviti indigeni, affinamento su fecce fini per 90 giorni. Non dosato, solo aggiunta mosto. Presa di spuma in autoclave d'acciaio secondo il metodo Charmat. Da Uve Glera



Giallo paglierino intenso, luminoso e brillante. Bollicina fine e continua.



Sentori netti di mela, di crosta di pane, scorza di agrume.



Fresco, sapore netto, lungo, fruttato.



Alcol 11,50% vol.; Zuccheri 3 g/l
Ph 3,25; Acidità totale: 5,80 g/l
Pressione: 5,5 bar; Estratto 21.5 g/l
Solforosa: 75 mg/l



Abbinalo alla persona di cui sei innamorato.



This is to certify that

Le Vigne di Alice, Doro Nature 2016
Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Superiore, Veneto

has been awarded a Bronze medal

88 points

STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN EMERITUS

2017