



*Ronco
Belvedere*

PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

Il Prosecco Ronco Belvedere viene prodotto seguendo le più rigorose tecniche del metodo charmant, con fermentazione di autoclave a temperatura controllata di 6 settimane. Il vino è di pronta beva, fruttato, leggero e morbido in bocca, allo stesso tempo ben bilanciato. Presenta elementi di freschezza e acidità importanti, che lo rendono tagliente e allo stesso tempo molto beverino.



Vitigno:
100% Glera

Zona di produzione:
Provincia di Treviso

Gradazione alcolica:
11% Vol.

