



Rissieri
ASOLO PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G. BRUT
ORGANIC WINE | BIOLOGICO

Area of production: Asolo's hills
Alcohol content: 11,5% Vol.
Residual sugar: 8g/l
Serving in temperature: 8-10°C

Area di produzione: colli Asolani
Alcohol: 11,5% Vol.
Residuo zuccherino: 8g/l
Temperatura di servizio: 8-10°C

APPEARANCE

Rissieri Prosecco Brut is characterized by a lively perlage. Limpid, almost bright with an extremely light perlage, rich, lingering to the palate, with an extended production over time. It's colour is a straw-yellow of average intensity with well-integrated greenish nuances that don't foist themselves on the yellow.

ASPETTO

Rissieri Prosecco Brut dal vivace perlage. Vino limpido quasi brillante con perlage finissimo, abbondante, sufficientemente persistente. Colore giallo paglierino di media intensità con riflessi verdognoli non dominanti ma bene integrati.

TASTE AND FRAGRANCE

Lean, somewhat wrinkled, dry, of average length with acidulous expression and salty finish. Average intensity with a pale vegetal scent in an overall picture that reminds of fruit, mainly apples. It's also characterized by a light acacia flowery scent.

GUSTO E PROFUMO

Magro, leggermente rugoso, asciutto, mediamente persistente con espressione acidula e finale salino. Mediamente intenso con leggero sentore vegetale in un quadro generale che ricorda la frutta, tra cui la mela, e una leggera nota floreale di acacia.

TO SAVOUR WITH

This wine is perfect with important fishes and white meats, but also for an entire meal.

DA ASSAPORARE CON

Accompagna degnamente pesci importanti e carni bianche ma anche un intero pasto.

It is available in 750 ml bottles.
6 bottles per box.

Confezionato in bottiglie da 0,75 lt.
6 bottiglie per cartone.