



VINO ESPUMOSO · GLERA

# GUDINO Prosecco Brut

GUDINO · Italia

El GUDINO Prosecco Brut es un espumoso italiano de la D.O.C.

|         |                                                                              |                     |           |
|---------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|
| Tipo    | Vino espumoso                                                                | Varietal            | Glera     |
| Crianza | Método Charmat: la segunda fermentación ocurre en tanque de acero inoxidable | Potencial de guarda | 2-4 años  |
| Formato | 750 ml                                                                       | Graduación          | 11 % vol. |



COPA RECOMENDADA  
Copa Flauta

SERVICIO  
6-8 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
Prosecco

PERFIL DE CATA

Cuerpo

Acidez

Dulzor

MARIDAJE

- Tabla de quesos frescos
- Mariscos a la parrilla
- Ensalada de palmito
- Sashimi de pez espada

 COCINA COSTARRICENSE Ceviche de corvina

## EL VINO

Prosecco, en el Véneto, elaborado con uva Glera por el método Charmat. Fresco, ligero y festivo, es el aperitivo italiano por excelencia. Su segunda fermentación en tanque de acero inoxidable preserva los aromas primarios: manzana verde, pera, flores blancas y cítricos. De burbuja ágil y baja graduación (11 % vol). Servilo bien frío, entre 6 y 8 °C; ideal como aperitivo, con antipasti, frituras, sushi y ensaladas.

## NOTAS DE CATA

### Vista

Oro pálido con burbujas finas y persistentes

### Nariz

Aromas frescos de manzana, flores y cítricos

### Boca

Frescor vibrante con final seco y persistente

Josué Rodríguez Cascante  
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

Cada vino de la selección pasa por la mesa del sommelier antes de llegar a la tuya.