



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



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.