

DE STEFANI

4 Generazioni

METODO 0.15 ZERO dot FIFTEEN

Il metodo 0.15 è una tecnica esclusiva di De Stefani che enfatizza al massimo l'aromaticità e la freschezza. Nel Prosecco 0.15 Millesimato e nel Rosé 0.15 Millesimato il mosto viene velocemente raffreddato a 0°C per poi essere spumantizzato con una fermentazione singola a 15°C.

The 0.15 method is an exclusive method of De Stefani that emphasizes at the most the aroma and freshness. In the Prosecco 0.15 Millesimato and in the Rosé 0.15 Millesimato the must is quickly chilled to 0°C to be then made sparkling with a single fermentation at 15°C.



www.de-stefani.it