



PROSECCO DOC TREVISO BRUT

Questo Prosecco DOC rivela un colore giallo paglierino e un perlage fine e persistente. Il bouquet offre note fruttate e floreali complesse. Al palato è equilibrato, delicato e a bassa gradazione alcolica, con un finale lungo e persistente.

Vitigno: Glera (min 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).

Collocazione geografica: sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici, nella parte nord della provincia di Treviso.

Periodo di vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C; presa di spuma nella primavera successiva alla vendemmia, per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14 - 15 °C.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 12 g/l.

Alcool: 10,5%.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo, si accompagna assai bene agli antipasti e ai primi piatti leggeri a base di verdure.

Formati disponibili: 0,75 L.