



## 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.