



1,5 LT

PROSECCO D.O.C. TREVISO



PROSECCO D.O.C. TREVISO

Prosecco D.O.C. Treviso
Extra Dry

100% Glera

Pigiatura e pressatura molto soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15° C. Spumantizzazione ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 15° C.

Very soft pressing. Initial fermentation with selected yeasts at a temperature of 15°C. Secondary fermentation through the Charmat method at a temperature of 15°C.

11% vol.

Giallo paglierino scarico.

Pale straw yellow.

Ampio, fruttato e floreale, racchiude in sé tutta la fragranza tipica del Prosecco.

Rich bouquet with fruity notes and a distinctive floral aroma, with the typical character of Prosecco.

Morbido, amabile e sapido, equilibrato, con sentori fruttati delicati.

Soft, agreeable and intense, well-balanced with delicate hints of fruit.

Ideale come aperitivo, con gli antipasti e i piatti a base di pesce in genere.
Servire fresco a 6 - 8° C.

Ideal as an aperitif.
Pairs well with starters and fish dishes.
Serve chilled between 6 - 8° C.

Formati disponibili 750 ml, 200 ml e 1500 ml.
Other available sizes: 750 ml, 200ml and 1500 ml.