



PROSECCO D.O.C. TREVISO

CLASSIFICAZIONE
Prosecco D.O.C. Treviso
Extra Dry

VARIETA'
100% Glera

VINIFICAZIONE
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.

TENORE ALCOL
11% vol.

COLORE
Giallo paglierino scarico

PROFUMO
Ampio, fruttato e floreale, racchiu-
de in sé tutta la fragranza tipica del
Prosecco.

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

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

spumanti e frizzanti... espressione