



TORRI DEL LA MARCA

PROSECCO

D.O.C. TREVISO legatura spago

Vino Frizzante

Frizzante e piacevolmente beverino, questo prosecco omaggia la tradizione con l'antica tecnica della legatura a spago, che viene eseguita manualmente bottiglia per bottiglia. Giallo paglierino scarico, con un sottile aroma fruttato, snello ed armonioso al palato.

Abbinamenti consigliati: È un vino da gustare come aperitivo o in accompagnamento a piatti leggeri, ricette vegetariane e pesce.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Denominazione: D.O.C. Treviso

Varietà: Glera

Vinificazione: Pigiatura e pressatura soffice.

Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15 °C. Frizzantatura ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 16 °C.

Alcool: 10,5 % vol.

Conservazione: In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18 °C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

Formato: 75 cl.

Confezione: Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 9,00 kg a cassa. Dimensioni 28 x 19,5 x 30,5 cm.

