



TORRI DEL LA MARCA

PROSECCO D.O.C. TREVISO

Extra Dry

Ogni occasione è buona per stappare una bottiglia di Prosecco DOC! Giallo paglierino scarico, appaga il palato con il finissimo perlage e il finale piacevolmente amarognolo. Al naso è intenso e profumato, con i caratteristici aromi di frutti a polpa bianca.

Abbinamenti consigliati: Estremamente versatile, si abbina a tutto pasto, eccellendo con la cucina di mare. Come aperitivo è insuperabile.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Denominazione: D.O.C. Treviso

Varietà: 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.

Alcool: 11,0 % 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 9,10 kg a cassa. Dimensioni 28 x 19,5 x 33 cm.

