

FOSCARO

PROSECCO DOC TREVISO

Classificazione: Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry

Varietà: 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.

Alcool: 11% vol.

Colore: Giallo paglierino scarico.

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

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

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, con gli antipasti e i piatti a base di pesce in genere.

Temperatura di servizio: Servire fresco a 6-8 °C.

