

FOSCARO

PROSECCO DOC TREVISO

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

Variété: 100% Glera

Vinification: Foulage et pressage très doux. Fermentation réalisée avec des levures sélectionnées à la température de 15 °C. Moussage obtenu selon la méthode Charmat à une température de 15 °C.

Alcool: 11% vol.

Robe: Jaune paille pâle.

Bouquet: Ample, fruité et floral, il incarne toute la fragrance typique du Prosecco.

Saveur: Douce, aimable et sapide, équilibrée, avec de délicates senteurs fruitées.

Combinaisons: Idéal en apéritif, avec les entrées et les plats de poisson en général.

Température de service: Servir frais à 6-8 °C.

