

Millage

MILLAGE PROSECCO DOC TREVISO



Classificazione

Prosecco D.O.C. Treviso

Varietá

Glera

Vinificazione

Pigiatura e pressatura molto soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15°C. Spumantizzazione con Metodo Charmat a una temperatura di 15° C.

Alcol

11 % vol



Colore

Giallo paglierino.



Profumo

Ampio, fruttato e floreale: la fragranza tipica del Prosecco.



Fresco e morbido, con perlage fine ed elegante. Armonico e sapido, con finale piacevolmente fruttato.

Servizio

Servire fresco a 6-8° C

Conservazione

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

Confezione

Casse da 6 bottiglie da 750 ml.; peso 9,20 kg a cassa. Dimensioni 29,5 x 20 x 27,5 cm.



Per l'happy hour, quando il tramonto tinge il cielo di viola: stuzzicanti finger food con croccanti chips di verdure... Per il party in spiaggia, ballando a piedi nudi sulla sabbia: tartare di gambero rosso con avocado e lime, ostriche e tabasco o una fantastica tataki di tonno con salsa allo zenzero.



Appellation

Prosecco D.O.C. Treviso

Variété

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.



Bouquet

Ample, fruité et floral : la fragrance typique du

Fraîche et douce, avec perlage fin et élégant.

Saveur

Harmonieux et sapide, avec une note finale agréablement fruitée.

Service

Servir frais à 6-8 °C

Conservation

Dans un endroit frais et sombre, entre 12 et 18 °C. Éviter de stocker trop longtemps au réfrigérateur.

Emballage

Caisses de 6 bouteilles de 750 cl; poids de 9,20 kg par caisse. Dimensions 29,5 x 20 x 27,5 cm.

Combingisons



Pour un apéritif dînatoire, lorsque le coucher de soleil teinte le ciel de violet: appétissants finger food avec des chips de légumes croustillantes. Pour une fête sur la plage, en dansant pieds nus sur le sable: tartare de crevettes rouges avec avocat et citron vert, huîtres et Tabasco ou un fantastique tataki de thon avec sauce au gingembre.











