



# LA MARCA

## PROSECCO D.O.C. TREVISO ficelage

*Vin pétillant*

Pétillant et agréable à boire, ce Prosecco rend hommage à la tradition avec l'ancienne technique du ficelage, qui a lieu manuellement bouteille par bouteille. Jaune paille pâle, avec un subtil arôme fruité, fin et harmonieux au palais.

**Combinaisons conseillées:** c'est un vin à déguster en apéritif ou en accompagnement de plats légers, de recettes végétariennes et de poisson.

**Température de service:** 8-10 °C.

**Appellation:** D.O.C. Treviso

**Variété:** Glera

**Vinification:** foulage et pressage doux. Fermentation réalisée avec des levures sélectionnées à une température de 15 °C. Pétillance obtenue selon la méthode Charmat à une température de 16 °C.

**Alcool:** 10,5% vol.

**Conservation:** dans un endroit frais et sombre, entre 12 et 18 °C. Éviter de stocker trop longtemps au réfrigérateur.  
Format: 75 cl

**Emballage:** caisses de 6 bouteilles de 75 cl; poids de 9,00 kg par caisse. Dimensions 28 x 19,5 x 30,5 cm.

