



LA MARCA

PROSECCO D.O.C. TREVISO

Extra Dry

Toutes les occasions sont bonnes pour déboucher une bouteille de Prosecco DOC! Jaune paille pâle, il comble le palais par son très fin perlage et sa note finale agréablement amère. Il est intense et parfumé au nez, avec les arômes caractéristiques des fruits à chair blanche.

Combinaisons conseillées: extrêmement polyvalent, il se combine avec tous les repas, excellent avec la cuisine de la mer. En apéritif, il est insurpassable.

Température de service: 8-10 °C

Appellation: 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: 11,0% 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 9,10 kg par caisse. Dimensions 28 x 19,5 x 33 cm.

