

Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Lo stile e il sapere enologico del territorio del Prosecco D.O.C. si esprimono in questo spumante prezioso ed equilibrato.

CLASSIFICAZIONE

Prosecco D.O.C. Treviso

VARIETÀ

Glera

VINIFICAZIONE

Il mosto fiore, ottenuto dalla soffice spremitura delle uve, fermenta con lieviti selezionati a una temperatura controllata di 15°C. La presa di spuma viene effettuata in autoclave con Metodo Charmat a 15°C.

ALCOL

11% vol.

COLORE

Giallo paglierino.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Fresco e voluttuoso, attacca con note di agrumi, pesca bianca e mela cotogna per lasciar poi affiorare profumi di rosa e fragranze di crosta di pane.

SAPORE

Estremamente equilibrato, stuzzica il palato con una buona acidità e persistenza.

ABBINAMENTI

La sua morbidezza si sposa alle cotture leggere, perché esalta i sapori naturali dei cibi. Via libera a molluschi e crostacei, sushi tacos di spigola e tonno, mini burger di pollo e paprika, focaccine con mortadella di Bologna e arancini di quinoa con verdure dell'orto e curcuma.

SERVIZIO

Servire fresco a 6-8°C.

CONSERVAZIONE

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

FORMATI

75 cl. - 150 cl.

CONFEZIONE

Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 9,50 kg a cassa. Dimensioni 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.

LA MARCA

This precious and balanced sparkling wine expresses the style and the oenological knowledge of the Prosecco D.O.C. territory.



DESIGNATION OF ORIGIN

Prosecco D.O.C. Treviso

GRAPE VARIETY

Glera

VINIFICATION

The first pressing must, which results from gentle crushing, is fermented with selected yeasts at a temperature of 15°C. Second fermentation is carried out using the Charmat method at a temperature of 15°C.

ALCOHOL

11% vol.

COLOUR

Straw yellow.

PERLAGE

Fine and persistent.

BOUQUET

Its fresh and voluptuous bouquet leads with notes of citrus, white peach and quince, followed by rose aromas and bread crust fragrances.

TASTE

Very well balanced, it teases the palate with its fine acidity and persistence.

FOOD PAIRINGS

Its softness pairs well with lightly cooked dishes, bringing out the natural flavours of the food. It is great with seafood and shellfish, sea bass and tuna sushi tacos, chicken and paprika mini-burgers, focaccine with Bologna mortadella, and quinoa arancini with fresh-grown vegetables and turmeric.

SERVING SUGGESTION

Serve chilled at 6-8°C.

STORAGE

Store in a cool, dark place at 12-18°C. Avoid storing in the refrigerator for long periods.

BOTTLE SIZE

75 cl. - 150 cl.

PACKAGING

Each box contains six 75 cl. bottles; weight 9.5 kg/box. Dimensions: 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.

