

Prosecco D.O.C. 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

In diesem kostbaren und ausgewogenen Schaumwein kommen der Stil und das önologische Know-how des Gebiets Prosecco D.O.C. zur Geltung.

EINORDNUNG

Prosecco D.O.C. Treviso

REBSORTE

Glera

WEINHERSTELLUNG

Der durch sanftes Pressen der Trauben gewonnene Vorlaufmost gärt mit ausgewählten Hefen bei einer kontrollierten Temperatur von 15°C. Für die Schaumweinherstellung in Autoklaven wird bei 15°C die Méthode Charmat genutzt.

ALKOHOL

11% vol.

FARBE

Strohgelb.

PERLAGE

Fein und anhaltend.

BOUQUET

Das frische, üppige Bouquet eröffnet mit Noten von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und Quitte, denen Rosendüften und Aromen von Brotkruste folgen.

GESCHMACK

Der Wein ist sehr ausgewogen und verwöhnt den Gaumen mit einer angenehmen Säure und einem langanhaltenden Abgang.

KOMBINATIONEN

Der weiche Charakter harmoniert gut mit leichten Gerichten und verstärkt deren Geschmacksnoten. Ideal zu Meeresfrüchten und Krustentieren, Sushi-Tacos mit Wolfsbarsch und Thunfisch, aber auch zu Mini-Burgern mit Paprikahuhn, Focaccine mit Mortadella aus Bologna und Quinoa-Arancini mit Gartengemüse und Kurkuma.

SERVIERTEMPERATUR

Gekühlt bei 6-8 °C servieren.

AUFBEWAHRUNG

An kühlem und dunklem Ort zwischen 12 und 18°C aufbewahren. Lange Aufbewahrung im Kühlschrank vermeiden.

FORMATE

75 cl. - 150 cl.

VERPACKUNG

Kisten mit 6 Flaschen zu 75 cl.; Gewicht 9,50 kg pro Kiste. Abmessungen 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.

