

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

Le style et le savoir-faire œnologique de la terre du Prosecco D.O.C. s'expriment dans ce vin mousseux précieux et équilibré.

APPELLATION

Prosecco D.O.C. Treviso

VARIÉTÉ

Glera

VINIFICATION

Le moût de goutte, obtenu après un pressurage doux des raisins, fermente avec des levures sélectionnées à une température contrôlée de 15 °C. La prise de mousse a lieu en autoclave selon la méthode Charmat à 15 °C.

ALCOOL

11% vol.

ROBE

Jaune paille.

PERLAGE

Fin et persistant.

BOUQUET

Frais et voluptueux, il attaque avec des notes d'agrumes, de pêche blanche et de coing, pour laisser ensuite affleurer des parfums de rose et des fragrances de croûte de pain.

SAVEUR

Extrêmement équilibrée, elle flatte le palais avec une bonne acidité et persistance.

COMBINAISONS

Sa douceur se marie bien avec les cuissons légères car elle rehausse les saveurs naturelles des mets. Feu vert aux plats de mollusques et crustacés, sushi tacos de bar et de thon, mini-burgers au poulet et paprika, petits pains plats à la mortadelle de Bologna et arancini de quinoa aux légumes du jardin et curcuma.

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.

FORMATS

75 cl. - 150 cl.

EMBALLAGE

Caisses de 6 bouteilles de 75 cl; poids de 9,50 kg par caisse. Dimensions 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.

