

Foscaro

PROSECCO DOC TREVISO

Brut

Il Prosecco DOC nella sua interpretazione più contemporanea, dal finale asciutto e sempre fragrante

CLASSIFICAZIONE

Prosecco DOC Treviso Brut

VARIETÀ

Glera

VINIFICAZIONE

Pigiatura e pressatura soffice. Fermentazione con lieviti selezionati a 15 °C. Spumantizzazione con Metodo Charmat a 15 °C

ALCOL

11% vol.

COLORE

Giallo paglierino dai riflessi verdognoli

PROFUMO

Note di mela, pera e agrumi mediterranei con delicati sentori di fiori bianchi di campo

SAPORE

Equilibrato tra sapidità e morbidezza, con perlage fine e persistente. Finale pulito e armonico

ABBINAMENTI

Ideale con piatti di mare e preparazioni saporite: crudi di pesce, salmone al forno, frittura di gamberi. Ottimo anche come aperitivo

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

CONFEZIONE

Casse da 6 bottiglie da 75 cl
Peso: 9,5 kg/cassa
Dimensioni: 28,5 x 19 x 31,3 cm

Prosecco DOC in its most contemporary interpretation, with a dry and persistently fragrant finish

CLASSIFICATION

Prosecco DOC Treviso Brut

GRAPE VARIETY

Glera

VINIFICATION

Soft pressing and crushing. Fermentation with selected yeasts at 15 °C. Sparkling wine production with the Charmat Method at 15 °C

ALCOHOL CONTENT

11% vol.

COLOUR

Straw yellow with greenish hues

BOUQUET

Notes of apple, pear and Mediterranean citrus fruits, with delicate hints of white wild flowers

TASTE

Balancing sapidity and softness, with fine and persistent perlage. Clean and harmonious finish

FOOD PAIRINGS

Ideal with seafood dishes and savoury recipes – raw fish, baked salmon, fried prawns. Excellent also as an aperitif

SERVING SUGGESTION

Serve chilled at 6-8 °C

STORAGE

In a cool, dark place at 12-18° C. Avoid refrigerating for long periods

BOTTLE SIZE

750 ml

PACKAGING

Cases of 6 bottles of 750 ml each
Weight: 9.5 kg/case
Dimensions: 28.5 x 19 x 31.3 cm

