

Linea Prosecco DOC

Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry

Varietà	100% Glera	Grado alcolico	11% vol
Acidità totale	5,5 g/l	Zuccheri residui	16 g/l
Servire a	4-6° C		
Vigneti	Vigneti in provincia di Treviso.		
Vinificazione	L'uva viene raccolta a mano nel mese di settembre. In cantina, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati. Spumantizzato con Metodo Charmat.		
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante.		
Bouquet	Note di mela e fiori di acacia, un tocco vegetale di salvia e tropicale di ananas.		
Gusto	Fresco e sapido con una persistenza floreale e agrumata.		
Abbinamenti	Verdure ripiene, crostacei e primi piatti elaborati.		
Formati	0.75 L		



Premi e riconoscimenti



S.W.A. 2018
Gold medal

