

## Linea Prosecco DOC

# Prosecco DOC Treviso Brut

Prosecco di gran classe dai profumi di frutta fresca, pan biscotto e fiori che variano dall'acacia, al giglio e al mughetto. Lievi note di erbe aromatiche. Al palato è delicato, armonico e piacevolmente persistente.

Codice prodotto SDBR1 Varietà Glera

Grado alcolico 11% vol. Acidità totale 5,5 g/l

Zuccheri residui 10 g/l Servire a 4-6° C

Vigneti Insieme di vigneti della provincia di Treviso.

Vinificazione L'uva viene raccolta 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 verdolino brillante.

Bouquet Profumi di frutta secca come mandorla e nocciola, pan biscotto e fiori che variano dall'acacia, al giglio e al mughetto. Lievi note di erbe aromatiche.

Gusto Il sorso è fresco, equilibrato, con chiusura sapida.

Abbinamenti Pesce marinato e paste con molluschi, primi piatti con burro e salvia.

Formati 0.75L, 1.5L



## Premi e riconoscimenti



Riga Wine & Champagne 2023  
Bronzo



IWSC 2022  
Bronzo



IWC 2022  
Argento



Gilbert & Gaillard  
2021  
Oro



I.W.S.C. 2020  
Bronzo



The Prosecco  
Masters 2020  
Bronzo



Falstaff Prosecco  
Trophy 2019  
91 punti



Prosecco Masters  
2018  
Argento



I.W.C. 2017  
Argento