

PROSECCO

Denominazione di origine controllata

Treviso – Extra dry – Millesimato



Classificazione: Prosecco Biologico
DOC Treviso Extra Dry Millesimato

Provenienza : Motta di Livenza

Uve: 100% Glera

Sistema di allevamento: Sylvoz

Resa massima per ettaro: 170 q.li per ettaro

Vendemmia: meccanizzata

Vinificazione: Pigiatura e pressatura soffice a freddo

Presatura di spuma: 60 giorni in autoclave (Charmat)

Gradazione alcolica : 11,5% vol.

Zuccheri residui: 12 gr/ litro

Aspetto: Brillante con un elegante perlage

Olfatto: intenso naso di pera con una marcata nota di fiori di acacia

Gusto: ottima acidità con un equilibrio eccellente

Abbinamenti: perfetto per l'aperitivo e per i piatti raffinati a base di pesce. Esaltante in abbinamento al prosciutto crudo di san Daniele 30 mesi.

Formati disponibili



0,75 l



1,5 l