

PROSECCO

Denominazione di origine controllata

Treviso – Frizzante



Classificazione: Prosecco Frizzante DOC Treviso Extra Dry

Provenienza: Cessalto Area

Uve: 100% Glera

Sistema di allevamento: Sylvoz

Resa massima per ettaro: 180 q.li per ettaro

Vendemmia: meccanizzata

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice a freddo

Presatura di spuma: 30 giorni in autoclave metodo charmat

Gradazione alcolica: 11 % vol.

Zuccheri residui: 8 gr/ litro

Vista: brillante con un elegante perlage

Smell: intense nose of pear and green apple. Fine nuances of acacia flowers,

Taste: good acidity with an excellent balance and persistence

Food pairing: perfect wine with appetizers and refined fish dishes.
Exciting with the 30 months aged sweet ham of San Daniele.

Formati disponibili



0,75 l