

PROSECCO

Denominazione di origine controllata

Treviso – Extra dry – Millesimato



Classification: Organic Prosecco
DOC Treviso Extra Dry Millesimato

Provenience : Cessalto Area

Grapes: 100% Glera

Growth system: Sylvoz

Maximum yield per hectare: 170 q per hectare

Grape harvest: exclusively by hand

Vinification: soft cold crushing and pressing

Refermentation method: 60 days in inox tank (Charmat method)

Alcohol gradation : 11,5% vol.

Residual sugars: 12 gr/ litre

Vista: brillante con un elegante perlage

Naso: intenso naso di pera e mela verde. Il particolare suolo calcareo di questo vigneto regala raffinate note di fiori d'acacia, cera e miele.

Gusto: ottima acidità con un equilibrio eccellente

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

Formati disponibili



0,75 l



1,5 l