

Linea Formati speciali

0,375L - Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Spumante ottenuto dalle nostre vigne in provincia di Treviso e spumantizzato con Metodo Charmat. Fresco, morbido ed equilibrato, questo Extra Dry ha conquistato i palati di molte giurie internazionali che gli hanno assegnato numerosi premi.

La persistenza è spinta dalla sapidità che caratterizza la chiusura.

Codice prodotto	SPEX375	Varietà	Glera
Grado alcolico	11% vol.	Acidità totale	5,5 g/l
Zuccheri residui	16 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	Brillante giallo paglierino dai riflessi verdolini.		
Bouquet	Note di pera gialla, mela golden e richiami di lavanda e felce.		
Gusto	Fresco, morbido, equilibrato; la persistenza è spinta dalla sapidità che caratterizza la chiusura.		
Abbinamenti	Adatto ad accompagnare finger food, primi piatti di pesce saporiti e branzino al sale. Da provare con il prosciutto crudo.		
Formati	0.20, 0.35L, 0.75L, 1.5L		

