

PROSECCO DOC TREVISO MILLESIMATO EXTRA DRY

Selezione delle migliori uve sottoposte a criomacerazione per alcune ore; il vino ottenuto viene lavorato con metodo Charmat lungo con aggiunta di lieviti e mantenuto a temperatura controllata.

È un prodotto d'annata che fa prevalere i sentori di fiori; al palato risulta armonico dal retrogusto equilibrato, con una bollicina molto sottile e persistente dovuta allo stazionamento lungo nei lieviti. Tutto ciò lo rende un'eccellenza con gli abbinamenti di piatti raffinati di pesce oppure per ottimi aperitivi.

Our Millesimato is a selection of the best grapes subjected to cryomaceration after that the base wine starts the vinification process through the long Charmat Method; the wine is added with selected yeasts and maintained at a controlled temperature.

It's a vintage product, where the hints of flowers predominate; harmonic with a balanced aftertaste at the palate, thin and persistent bubbles due to a long stand on the yeasts. The Extra Dry version of the Prosecco Doc Treviso Millesimato is recommended as aperitif or with dishes of fish.

VINO SPUMANTE NATURALE

Contenuto alcool
11% vol

Residuo zuccherino
15 - 17 gr/l

Formato bottiglia
0,75l

Cartone da 6 bottiglie

NATURAL SPARKLING WINE

Grapes
glera

Alcohol
11 % vol

Residual sugar
15 - 17 gr/lt

Bottle size
0,75 lt

Box of 6
bottles



14° EnoConegliano
Diploma di Merito

