

# PROSECCO DOC TREVISO MILLESIMATO BRUT

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. Nella versione Brut, il Prosecco Doc Treviso Millesimato è consigliato con gli abbinamenti di piatti di pesce.

*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 on the palate, thin and persistent bubbles due to a long stand on the yeasts. The Brut version of the Prosecco Doc Treviso Millesimato is recommended with dishes of fish.*

17° EnoConegliano  
Diploma di Merito



COMMENDED



## VINO SPUMANTE NATURALE

Vitigno

**Glera**

Contenuto alcool

**11% vol**

Residuo zuccherino

**10 - 11 gr/l**

Formato bottiglia

**0,75l**

Tappo mushroom

nero in sughero

Cartone da 6 bottiglie

## NATURAL SPARKLING WINE

Grape variety

**Glera**

Alcohol

**11 % vol**

Residual sugar

**10 - 11 gr/l**

Bottle size

**0,75 lt**

Black

Mushroom

cork

Box of

6 bottles

