

# PROSECCO DOC TREVISO MILLESIMATO 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. Il Prosecco Doc Treviso Millesimato nella versione Dry è indicato per un palato più gentile e si consiglia come aperitivo e con dolci secchi come i biscotti.

*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 Dry version of the Prosecco Doc Treviso Millesimato is recommended as aperitif or as a dessert in particular with shortbread cookies.*



## VINO SPUMANTE NATURALE

Vitigno  
**Glera**

Contenuto alcool  
**11% vol**

Residuo zuccherino  
**23 - 25 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  
**23 - 25 gr/lit**

Bottle size  
**0,75 lt**

Black  
Mushroom  
cork

Box of 6  
bottles

