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.

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

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 mantained 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.

NATURAL SPARKLING WINE

Grape variety
Glera

Alcohol
11 % vol

Residual sugar
10 - 11 gr/lt

Bottle size
0,75 lt

Black Mushroom cork

Box of 6 bottles

17°EnoConegliano
Diploma di Merito

COMMENDED