

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/l

Bottle size
0,75 lt

Black
mushroom
cork

Box of
6 bottles

