

GLI SPUMANTI



PROSECCO D.O.C. TREVISO

Spumante Extra Dry "Millesimato"

COD. PSTV01

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco spumante D.O.C. Treviso Millesimato

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

AREA PRODUTTIVA

Veneto (Provincia di Treviso)

COMPOSIZIONE

Prosecco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino, profumo floreale e fruttato molto delicato che ricorda i fiori di glicine e la mela matura. Sapore caratteristico, fresco e semplice. Perlage fine e persistente.

ABBINAMENTO CIBI

È uno spumante da aperitivo che accompagna bene spuntini vari e pesce leggero. Ottimo anche con carni bianche.

SERVIZIO

Va servito a 6° - 8° C

PACKAGING

Bottiglia "Gladius Bianca" da lt. 0,75. Cartoni da 6 bottiglie. Pallets da 78 cartoni.

PROCESSO PRODUTTIVO

Uve vinificate in bianco, raccolte a mano e lavorate con una pressatura soffice. Il vino si ottiene con un'attenta fermentazione primaria, l'impiego di lieviti selezionati e una lenta rifermentazione in autoclave. Tutto il ciclo della fermentazione primarie viene eseguito in assenza totale di conservanti e in special modo di anidride solforosa. Viene poi filtrato ed imbottigliato a freddo. Lo spumante viene prodotto seguendo il metodo italiano in autoclave (metodo Charmant).

