

PROSECCO DOC TREVISO MILLESIMATO EXTRA 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. Tutto ciò lo rende un'eccellenza con gli abbinamenti di piatti raffinati di pesce oppure per ottimi aperitivi.

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 Extra Dry version of the Prosecco Doc Treviso Millesimato is recommended as aperitif or with dishes of fish.

VINO SPUMANTE NATURALE

Vitigno
Glera

Contenuto alcool
11% vol

Residuo zuccherino
15 - 17 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
15 - 17 gr/lt

Bottle size
0,75 lt

Black
Mushroom
cork

Box of 6
bottles

14° EnoConegliano
Diploma di Merito

